Brugervejledning

OVN

DK

DK **Dansk, 1**

PT Português, 16

ES Espanol, 31

FL 86 XA
FL 86 AN
FL 86 MT
FL 86G MT
FL 86G XA
FL 86G MT

Oversigt

Installation, 2-3
Placering
Elektrisk tilslutning

Beskrivelse af apparatet, 4
Samlet illustration
Betjeningspanel
Display

Start og brug, 5-6
Første gang ovnen tændes
Indstilling af uret
Indstilling af minuttælleren
Børnesikring
DEMO-tilstand
Sådan tændes for ovnen
Typeskilt

Programmer, 7-11
Crèation tilberedningsprogrammer
Succès automatiske tilberedningsprogrammer
Programmering af tilberedning
Praktiske råd til tilberedning
Crèation tilberedningstabel
Succès tilberedningstabel

Forskrifter og råd, 12
Generelt om sikkerheden
Bortskaffelse
Spar på energien og værn om miljøet

Vedligeholdelse, 13-14
Afbrydelse af strømmen
Rengøring af apparatet
Udskiftning af pære
Automatisk rengøring med PYROLYSE

Service, 15

Scholtès

Installation

DK

! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis apparatet sælges, overdrages eller flyttes, skal man sørge for, at brugervejledningen følger med, så den nye ejer kan få oplysninger om apparatets funktion og eventuelle advarsler.

! Læs omhyggeligt instruktionerne: De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.

Placering

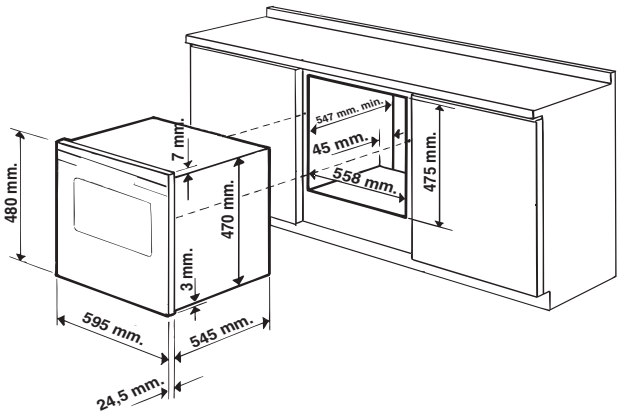
! Emballagen må ikke betragtes som legetøj til børn, og den skal bortskaffes i henhold til bestemmelserne om sortering af affald (*se afsnittet Forskrifter og råd*).

! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker. En fejlagtig installation kan medføre personskade, skader på dyr samt materielle skader.

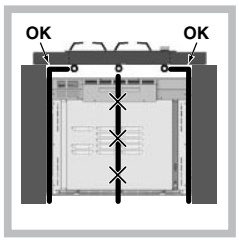
Indbygning

For at ovnen skal kunne fungere korrekt, skal indbygningsskabet være egnet dertil:

- Panelerne på skabene ved siden af ovnen skal være lavet af materialer, der er modstandsdygtige over for varme.
- På skabe af finerplader skal limen være modstandsdygtig over for temperaturer på 100º C.
- Hvis ovnen indbygges i et skab, både ved montering **under en bordplade** (*se figuren*) og ved **søjleopbygning**, skal skabet have følgende mål:



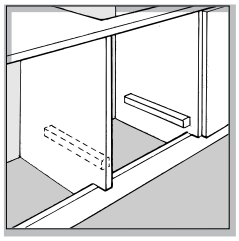
! Når ovnen er blevet indbygget, må der ikke være mulighed for eventuelt kontakt med de elektriske dele. Oplysningerne om energiforbrug, angivet på typeskiltet, er målt på denne type installation.

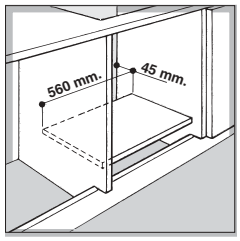


! Ved indbygning under en bordplade, skal man kontrollere, at slangen til kogefladen er placeret korrekt og ikke kommer i vejen for ovnen under installationen eller blokerer for køleblæserens åbninger.

Ventilation

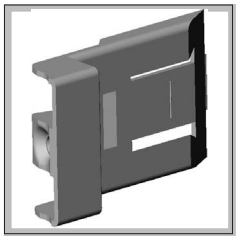
For at sikre en god ventilation, er det nødvendigt at afmontere den bageste væg på indbygningsskabet. Det tilrådes at installere ovnen, så den støtter på to trælister eller på en plan overflade med en åbning på minimum 45 x 560 mm (*se figuren*).



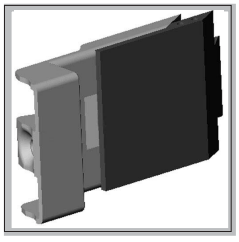


Centrering og fastgørelse

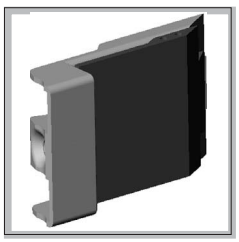
Placér de 2 stifter på siden af ovnen ud for de øverste 2 huller på omkredsrammen, idet der tages hensyn til køkkenelementets tykkelse:



Tykkelse på 20 mm: Fjern den bevægelige del af den udragende stift (*se figuren*).



Tykkelse på 18 mm: Brug den første rille, som allerede findes ved levering fra fabrikken (*se figuren*).



Tykkelse på 16 mm: Brug den anden rille (*se figuren*).

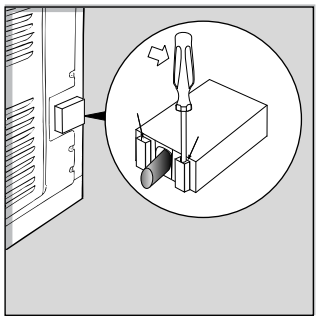
Sådan fastgøres ovnen til køkkenelementet: Åbn ovndøren, og skru de 2 skruer i de 2 passende huller øverst på omkredsrammen.

! Alle sikkerhedsdele skal være monteret på en sådan måde, at de ikke kan fjernes uden brug af værktøj.

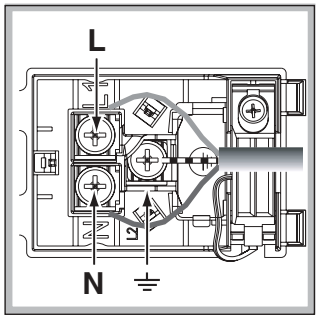
Elektrisk tilslutning

! Ovne, der er udstyret med et trepolet forsyningskabel er klargjort til funktion med vekselstrøm ved den spænding og frekvens, der er anført på ovnens typeskilt (*se herunder*).

Montering af forsyningskabel



1. Åbn klemrækken ved at stikke en skruetrækker ned i klapperne på siden af dækslet. Træk i dækslet for at åbne det (*se figuren*).



2. Tilslutning af forsyningskablet: Drej skruen af kabelklemmen og de tre skruer af kontakterne L-N-⏚ og fastgør ledningerne under skruehovederne i overensstemmelse med farverne blå (N) brun (L) gulgrøn ⏚ (*se figuren*).

3. Spænd ledningen fast i den passende kabelklemme.
4. Luk dækslet på kabelrækken.

Tilslutning af strømforsyningskablet til nettet

Anvend et standardstik på kablet til den belastning, der er anført på typeskiltet (*se her ved siden af*). Hvis man ønsker en direkte forbindelse til el-nettet, skal man indsætte en flerpolet afbryder med en minimumsåbning mellem kontakterne på 3 mm. i overensstemmelse med belastningen og i overensstemmelse med de gældende regler (der skal ikke være en afbryder på jordforbindelsen). Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50º C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

! Installatøren er ansvarlig for en korrekt elektrisk tilslutning samt overholdelse af sikkerhedsreglerne.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:

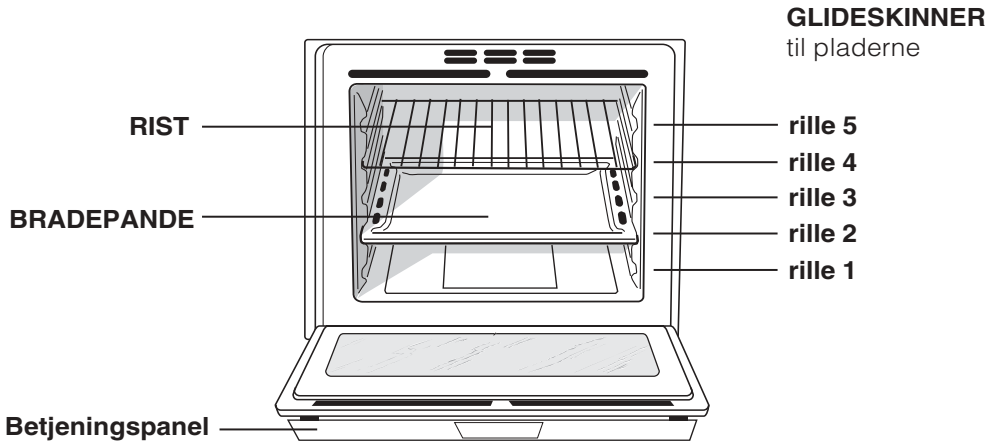
- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære ovnens maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet (*se herunder*),
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet (*se herunder*),
- at stikkontakten passer til apparatets stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.
! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.
! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere (*se afsnittet Service*).
! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

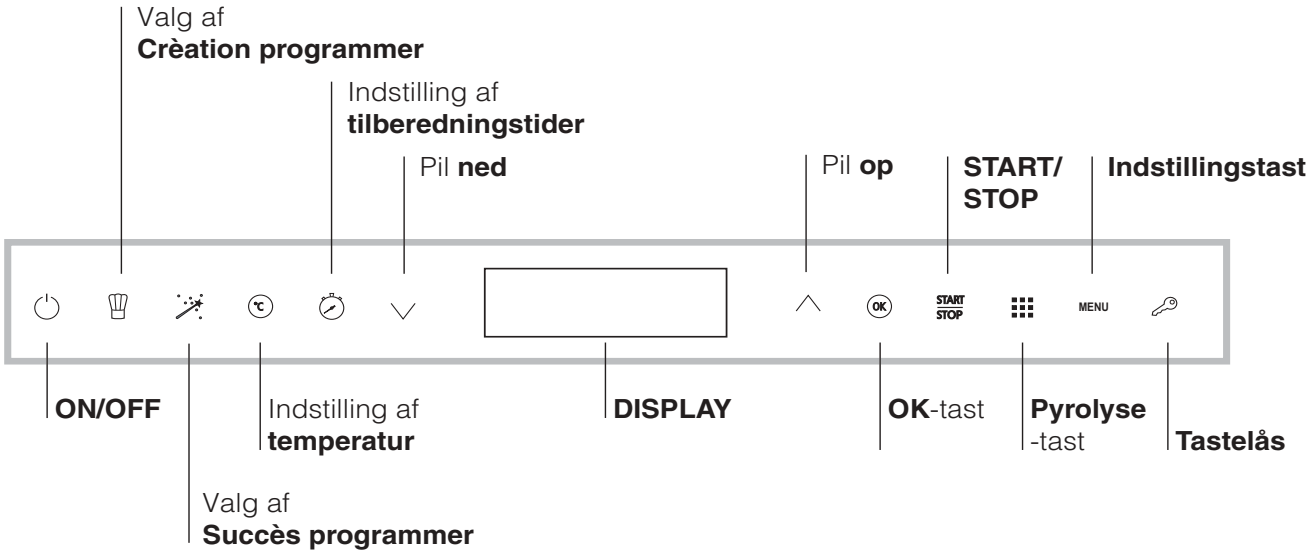
Beskrivelse af apparatet

DK

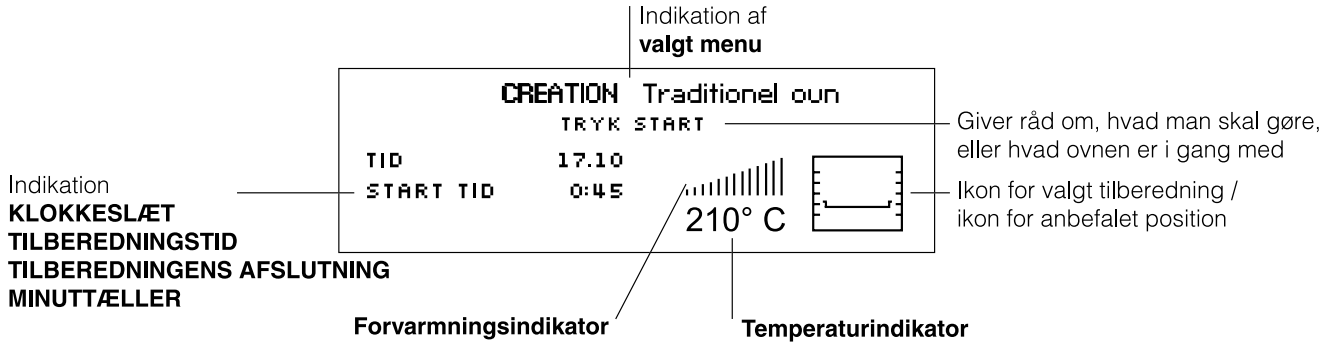
Samlet illustration



Betjeningspanel



Display



Start og brug

! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade den være i funktion i tom tilstand i mindst en time på maks. temperatur og med ovndøren lukket. Herefter skal man åbne ovndøren og udlufte lokalet. Lugten, der opstår, skyldes fordampning af beskyttelsesmidlerne i ovnen.

! Når ovnen tændes, er der altid indstillet til Crèation menu.

! Når ovnen tændes, og hvis brugeren ikke trykker på nogen taster, slukker ovnen automatisk efter 2 minutter.

Første gang ovnen tændes

Efter tilslutning til strømforsyningsnettet skal man første gange tænde for kontrolpanelet ved at trykke på tasten ⏻. Listen over sprog i menuen INDSTILLINGER vises. Vælg det ønskede sprog med tasterne ∨ og ∧. De fremhævede tegn angiver det valgte sprog. Tryk på tasten "OK" for at bekræfte valget.
Når sproget er valgt, viser displayet følgende parametre:

SPROG	Valg af sprog
TID	Indstilling af tiden
LYD	Tastaturtone
UR	Visning af uret
INFO OM SIKKERHED	Visning af infotekst
FORLAD	Afslutter indstillingsmenuen

! Efter at have indstillet sproget i menuen INDSTILLINGER, skifter displayvisningen til Crèation menuen efter 60 sekunder, hvis der ikke foretages yderligere handlinger.

Indstilling af uret

For at indstille uret skal man tænde for ovnen ved at trykke på tasten ⏻, trykke på tasten "MENU" og følge den beskrevne fremgangsmåde.
1. Vælg menupunktet TID, og tryk på tasten "OK" for at ændre indstillingerne.
2. Indstil timetallet ved hjælp af tasterne ∨ eller ∧.
3. Tryk på "OK" for at bekræfte.
4. Gentag samme fremgangsmåde for indstilling af minuttallet.

Indstilling af minuttælleren

Minuttællerfunktionen kan indstilles med ovnen slukket eller tændt, når man er i en tilberedningsmenu. Når tiden er udløbet, udsender ovnen et lydsignal, som slukker efter et minut, eller ved tryk på et vilkårligt ikon.
For at indstille minuttælleren skal man trykke på tasten ⏲ og indstille minuttallet med tasterne ∨ eller ∧.
Tryk på "OK" for at bekræfte.

! Minuttælleren styrer ikke tænding og slukning af ovnen.

Børnesikring

Børnesikringen gør det muligt at låse ovndøren og betjeningstasterne.
For at aktivere funktionen skal man trykke på tasten 🔧 og derefter på "OK" for at bekræfte.
For at annullere funktionen skal man gentage ovennævnte fremgangsmåde.
Børnesikringen kan aktiveres, når ovnen er under tilberedning, eller slukket, eller når der er indstillet et tidspunkt for afslutning og trykket på start.
Børnesikringen kan deaktiveres i alle ovennævnte tilfælde og også når ovnen er færdig med tilberedningen.

Demo-tilstand

Ovnen kan køre i DEMO-tilstand. Alle varmeelementer deaktiveres og kun betjeningsknapperne fungerer.
For at slå DEMO-funktionen til, når ovnen er tændt, skal man trykke på tasten ⏻, tasten ∧ og derefter på "OK". For at slå funktionen fra, skal man trykke på tasten ⏻ og derefter på tasten ∧. Der udsendes et lydsignal, og displayet viser meddelelsen "Demo Off".
Demo-funktionen kan kun aktiveres, når ovnen er tændt og der er ikke er startet et tilberedningsprogram.

Sådan tændes for ovnen

! Når ovnen tændes, er der altid indstillet til Crèation menu.

1. Tænd for betjeningspanelet ved at trykke på tasten ⏻.
2. Tryk på tasten for det ønskede program under Crèation 🍳 eller Succès 🪄. Displayet viser en liste over de programmer, der kan vælges.
4. Ved hjælp af tasterne ∨ eller ∧ vælges det ønskede program og valget bekræftes ved at trykke på "OK". Displayet viser den forudindstillede temperatur og varighed (kun varigheden ved tilberedninger med Succès).
3. Tryk på tasten "START/STOP" for at begynde tilberedningen.
4. Ovnen begynder foropvarmningen.
5. Der udsendes et lydsignal, og alle indikatorer for foropvarmningen lyser, når forvarmningsfasen er fuldført.
6. Under tilberedningen er det altid muligt at:
- ændre temperaturen ved at trykke på tasten ⓣ, indstille med tasterne ∨ eller ∧ og bekræfte ved at

trykke på “OK” (kun for tilberedning med Crèation)
- programmere tilberedningstiden
(kun for tilberedning med Crèation)
- afbryde tilberedningen ved tryk på tasten “START/ STOP”
- indstille minuttælleren
- slukke for ovnen ved at trykke på tasten .
7. I tilfælde af strømafbrydelse, og hvis ovnens temperatur ikke er faldet for meget, er ovnen udstyret med et system til genoptagelse af programmet fra det punkt, hvor det blev afbrudt. Hvis der er indstillet til forsinket start, gemmes indstillingen dog ikke, og man skal foretage indstillingen igen, når strømmen vender tilbage.

! Der udføres ingen forvarmning i programmerne STEGNING og GRILL.
! Undgå at placere genstande i bunden af ovnen, da det kan beskadige ovnens lakering.
! Placér altid beholderne på den medfølgende rist.

Afkølingsventilation
For at reducere den udvendige temperatur skaber afkølingsblæseren en luftstrøm, der ledes ud over ovnens betjeningspanel. I starten af programmet PYROLYSE tænder blæseren på lav hastighed. I slutningen af programmet PYROLYSE tænder blæseren på maks. hastighed.
! Ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, indtil ovnen er passende afkølet.

Ovnlys
Selvom ovnen er slukket, kan man til enhver tid tænde for lyset ved at åbne ovndøren.

TYPESKILT	
Mål	bredde 43,5 cm højde 32 cm dybde 41,5 cm
Volumen	lt. 58
Elektriske tilslutninger	spænding 220-240V ~ 50/60Hz maks. optaget effekt 2800W
ENERGI MÆRKNING	Direktiv 2002/40/EF på de elektriske ovnes etikette Standard EN 50304 Energiforbrug forceret luftcirkulation - opvarmningsfunktion Grill.
CE 	Dette apparat er i overensstemmelse med følgende EU-direktiver: 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og senere ændringer, 89/336/EØF af 03/05/89 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og senere ændringer, 93/68/EØF af 22/07/93 og senere ændringer. 2002/96/EF

Programmer

Scholtès

DK

Crèation tilberedningsprogrammer

! Alle programmer har en forudindstillet tilberedningstemperatur. Den kan indstilles manuelt til mellem 30° C og 300° C.

Programmet **Création** indeholder alle manuelle tilberedningsfunktioner.
For hver af funktionerne styrer ovnen selv de vigtigste parametre til tilberedning af alle opskrifter, fra de mest simple til de mest indviklede.
Temperatur, varmekilde, fugtighed og forceret luftcirkulation er værdier, der automatisk styres af ovnen.
Dette afsnit er udarbejdet i samarbejde med vores madekspert. Det anbefales at følge hans råd for fuldt ud at kunne drage fordel af hans erfaring og opnå en perfekt tilberedning.
Derfor er valget af tilberedningsfunktionerne, af temperaturerne og af rillerne, hvor maden indsættes, nøjagtig de samme som han normalt benytter for at få optimale resultater.
For hver **Création** funktion i den efterfølgende tabel er det angivet, om maden skal sættes i en **kold** eller **varm** ovn. Hvis disse anvisninger følges, opnår man et optimalt resultat for tilberedningen.
Hvis maden skal sættes i en varm ovn, skal man vente på at foropvarmningen er fuldført, hvilket angives med en række lydsignaler.
Temperaturen indstilles automatisk i henhold til den valgte type tilberedning. Indstillingerne kan dog altid ændres, så de kan tilpasses til den specifikke ret, der skal tilberedes.
Man kan også indstille tilberedningens varighed med start med det samme eller med forsinket start.

Programmet **VARMLUFT**
Alle varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Der kan maks. anvendes to plader samtidig.

Programmet **GRILL**
Det øverste varmeelement tændes. Det anbefales at anvende grillfunktionen med en højere og mere direkte temperatur til madvarer, der kræver en høj overfladetemperatur. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **GRILLSPYD**
Det øverste varmeelement tændes, og blæseren starter. Funktionen er beregnet til tilberedning med grillspyd. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **GRATINERING**
De øverste og de runde varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen. Funktionen er ideel til gratineringer, lasagne osv…
Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **TRADITIONEL OVN**
Med traditionel tilberedning anbefales det kun at anvende én plade. Anbefalet tilberedningsfunktion ved langsom tilberedning eller vandbad. Ved tilberedning i vandbad anbefales det at vandet hældes direkte i bradepanden.

Programmet **STEGNING**
De øverste og de runde varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen. Dette forhindrer forbrænding af overfladen på maden, således at varmeindtrængningen bliver større.
Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **HÆVEPROGRAM FOR GÆRDEJ**
Det runde varmeelement tændes og blæseren starter, dog kun i opvarmningsfasen. Ovntemperaturen er ideel til aktivering af hæveprocessen. Under hævningen skal ovndøren holdes lukket.

Programmet **BAGNING AF GÆRDEJ**
Den kombinerede brug af det øverste og det runde varmeelement gør dette tilberedningsprogram ideelt til bagværk med gær.

Programmet **TÆRTE**
Den kombinerede brug af det øverste og det runde varmeelement gør dette tilberedningsprogram ideelt til bagværk af mørdej eller butterdej.

Programmet **KAGEBAGNING**
Dette tilberedningsprogram er beregnet til alle typer fint bagværk, undtagen BAGNING AF GÆRDEJ og TÆRTE (f.eks. små vandbakkelser, sukkerbrødskager mm).

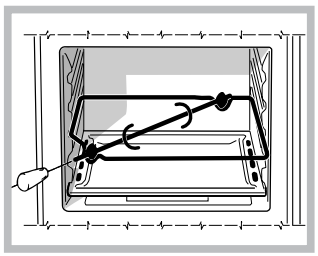
Programmet **LAV TEMPERATUR**
Denne form for tilberedning, som i mange har været anvendt af professionelle kokke, gør det muligt at tilberede madvarerne (kød, fisk, frugt, grøntsager) ved meget lave temperaturer (fra 85 til 120° C), hvilket sikrer en perfekt tilberedning og fremhævning af smagen.

Man skal ikke undervurdere resultaterne:
- Idet temperaturen er meget lav (faktisk lavere en fordampningstemperaturen), mindskes fordampningen betydeligt og madens blødhed fremhæves.
- Ved tilberedning af kød trækker muskelfibrene sig mindre sammen i forhold til en normal tilberedningsmåde. Resultatet er mere mørt kød, som ikke behøver at trække efter tilberedningen. Kødet skal først brunes, inden det sættes i ovnen.

Tilberedning ved lav temperatur under vakuum, som udført i 30 år af de største kokke, giver en bedre kvalitet på mange områder:
- Gastronomisk: Det er muligt at koncentrere aromaen og bevare madens smag og holde den blød og mør.
- Hygiejnisk: Idet de hygiejniske regler overholdes, beskytter denne tilberedningsfunktion madvarerne mod de skadelige virkninger fra ilt og sikrer en længere holdbarhed af de tilberedte retter i køleskabet.
- Organisatorisk: Takket være den længere holdbarhed kan retterne forberedes lang tid i forvejen.
- Næringsmæssigt: Denne tilberedningsmetode begrænser brugen af fedtstoffer og gør det muligt at fremstille lette og fordøjelige retter.
- Økonomisk: Mindsker betydelig produkternes vægttab.

For at bruge denne teknik skal man have en vakuummaskine med dertilhørende poser. Følg nøje de angivne instruktioner for vakuumpakning af madvarerne. Teknikken med vakuumpakning gør det også muligt at opbevare rå madvarer (frugt, grøntsager osv.) og forkogte produkter (traditionel tilberedning).

Grillspyd



Benyt følgende fremgangsmåde (*se figuren*) for at starte grillspydet:

1. Placér bradepanden i rille 1.
2. Placér grillspydets holder i rille 3, og indsæt spiddet i hullet bagest i ovnen.
3. Start grillspydet ved at vælge programmet .

! Hvis programmet er tændt og døren åbnes, standser grillspydet.

Succès automatiske tilberedningsprogrammer

! Undgå at åbne ovndøren, så tilberedningstiden og temperaturen ikke ændres.

Programmet **Succès** indeholder alle automatiske og indstillede tilberedningsfunktioner fra vores kok. Alle **Succès** funktionerne er helt automatiske: **Temperatur** og **tilberedningsvarighed** er **forudindstillet** og kan ikke ændres ved hjælp af systemet **C.O.P.® (Programmeret optimal tilberedning),** som automatisk sikrer et perfekt resultat. Tilberedningen afbrydes automatisk og ovnen giver besked om, når maden er færdig (undtagen med funktionen "Pizzeria", hvor brugeren selv skal se efter, om pizzaen er bagt færdig). Dette afsnit er udarbejdet i samarbejde med vores madekspert. Det anbefales at følge hans råd for fuldt ud at kunne drage fordel af hans erfaring og opnå en perfekt tilberedning. Derfor er valget af tilberedningsfunktionerne, af temperaturerne og af rillerne, hvor maden indsættes, nøjagtig de samme som han normalt benytter for at få optimale resultater.
Ved alle Succès tilberedningsprogrammerne skal maden sættes i en kold ovn, undtagen på programmet Pizzeria (se det efterfølgende afsnit). Med programmerne **STEG...** e **TÆRTE...** kan man indstille til forsinket start.

Programmet **STEG...**
Brug denne funktion til tilberedning af kalvekød, svinekød og lammekød. Sæt maden i en kold ovn Maden kan også sættes i en varm ovn.

Programmet **TÆRTE...**
Denne funktion er ideel til tilberedning af bagværk med enten gær eller med bagepulver og uden gær. Maden sættes i en kold ovn. Maden kan også sættes i en varm ovn.

Programmet **BRØD**
Brug denne funktion til bagning af brød. Se næste afsnit for oplysninger om opskrifter.
For at opnå de bedste resultater anbefales det nøje at følge anvisningerne:
- Følg opskriften.
- Maks. **vægt pr.** bradepande.
- **Glem ikke at hælde 1 dl vand i bradepanden over formen med dejen, og start tilberedningen med kold ovn.**
- Dejen skal hæve ved stuetemperatur i 1 time eller 1 ½ time alt efter temperaturen i rummet, eller indtil dejen er hævet til dobbelt størrelse.

Opskrift til BRØD:
1 bradepande med maks. 1000 g, laveste rille.
2 bradepander med maks. 1000 g, laveste og mellemste rille.

Opskrift på 1000 g dej: 600 g mel, 350 g vand, 10 g salt, 25 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).
Fremgangsmåde:
- Bland mel og salt sammen i en stor skål.
- Opløs gæret i lunkent vand (ca. 35 grader).
- Spred melet ud til siderne.
- Hæld blandingen af vand og gær i.
- Ælt dejen til en ensartet og ikke klæbrig masse ved brug af håndfladerne, mens den foldes sammen i 10 minutter.
- Form en kugle og lad den hæve ved stuetemperatur i 1 – 1 ½ time (til dobbelt størrelse), og dæk den over med plastikfilm.
- Del kuglen i flere brød.
- Læg dem på bradepanden på bagepapir i ovnen.
- Strø lidt mel over brødene.
- Lav ridser i brødenes overflade.
- Hæld 1 dl destilleret koldt vand i bradepanden og placér den oven over formen med dejen.
- Sæt maden i en kold ovn
- Start funktionen BRØD
- Når brødene er bagt færdig lægges de på en rist til afkøling.

Programmering af tilberedning

! Det er kun muligt at programmere tilberedningen, efter man har valgt et tilberedningsprogram.

Programmering af tilberedningstid
Tryk på tasten .
1. Vælg "START TID", og tryk på "OK" for at bekræfte.
2. Indstil tiden med tasterne ∨ og ∧.
3. Tryk på "OK" for at bekræfte.
4. Tryk på "FORLAD" eller på "OK" for at bekræfte.
Indstillingen gemmes i hukommelsen.
5. Efter endt tid udsendes et lydsignal, og ovnen slukkes.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Programmet standser automatisk kl. 10:15.

! Tilberedningens varighed kan kun indstilles med funktionen Crèation.

Programmering af forsinket start
1. Tryk på tasten , og følg punkterne 1 til 3 som beskrevet under indstilling af tilberedningstid.
2. Tryk på "AFSLUTNING AF TILBEREDNING" eller på "OK" for at bekræfte.
3. Indstil timetallet ved hjælp af tasterne ∨ eller ∧.
4. Tryk på "OK" for at bekræfte.
5. Tryk igen på tasterne ∨ eller ∧ for at indstille minuttallet.
6. Tryk på "OK" for at bekræfte.
9. Tryk på tasten "START" for at starte programmeringen.
10. Efter endt tid udsendes et lydsignal, og ovnen slukkes.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Afslutningstidspunktet indstilles til klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:15:00.

Meddelelsen på displayet "afventer start" angiver, at der er blevet udført en programmering. På displayet vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for tilberedningen.
Man kan ændre afslutningstidspunktet, mens ovnen er i ventetilstand, ved at følge ovennævnte fremgangsmåde.
For at annullere en programmering skal man indstille tilberedningstiden til 0:00 eller slukke ovnen .

! Ved at indstille varigheden kan man programmere til forsinket start af tilberedningen.

Praktiske råd til tilberedning

! Ved tilberedning med varmluft skal man undgå at anvende rillerne 1 og 5. De rammes direkte af den varme luft, hvilket kan medføre at ømtålelige madvarer brændes.

! Ved brug af programmerne GRILLSPYD, GRATINERING og STEGNING skal man placere en bradepande i nederste rille til opsamling af madrester (sovs og/eller fedt).

TILBEREDNING AF FLERE RETTER
- Brug rillerne 2 og 4, og placér de madvarer, der kræver størst varme i rille 2.
- Placér bradepanden nederst og risten øverst.

GRATINERING
- Placér risten i rille 3 eller 4, og placér madvarerne midt på risten.
- Det anbefales at indstille til maks. temperatur. Bliv ikke bekymret, hvis det øverste varmeelement ikke bliver ved med at være tændt. Funktionen styres af en termostat.

Crèation tilberedningstabel

! Crèation tilberedningsprogrammerne har forudindstillede tilberedningstemperaturer.

	Funktion	Tilberedning anbefales til …	Position bradepande	Position rist 1	Position rist 2	Varm/ kold ovn	Bemærk
	Varmluft	Samtidig tilberedning af flere typer mad på 2 eller 3 positioner uden overførsel af lugt eller smag	1	3	5 (hvis der tilberedes i 3 positioner)	Varm	Hvis denne funktion anvendes til en enkelt tilberedning, skal bradepanden sættes i 2. rille.
	Grill	Bøffer, fisk, grillstegning, gratin mm.	1	Positionen afhænger af tykkelsen på madvarerne, der skal grilles		Varm	
	Grill spyd	Tilberedning af hvidt eller rødt kød	1	3(drejespid)		Kold	
	Gratinering	Gratin (kartoffelgratin, parmentiersuppe, lasagne mm.)	2			Kold	Hvis man ønsker at brune en gratin, der allerede er tilberedt og varm, skal man vælge grillfunktionen. Temperatur (210° C) kan ikke ændres.
	Traditionel ovn	Langsom tilberedning (Bøf bourguignon, kødstykker mm.) eller tilberedning i vandbad (terriner, puré mm.)	2			Varm	Ved tilberedning i vandbad kan vandet hældes direkte i bradepanden.
	Stegning	Steg (hvidt eller rødt kød)	1	2		Kold	Den anbefalede temperatur sikrer en perfekt stegning og undgåelse af røgdannelse. Hvis kødet er anbragt i et fad, placeres bradepanden i 2. rille.
	Hæve program for gærdej	Hævning af bagværk med gær (wienerbrød, brød, sukkerkager, croissanter mm.)	2			Kold	Temperatur (40° C) kan ikke ændres.
	Bagning af gærdej	Bagværk (med gær)	2			Varm	Hvis man ønsker at tilberede en pizza, anbefales det at bringe temperaturen op på 220 °C.
	Tærte	Søde eller krydrede tærter (af mørdej eller butterdej)		2		Varm	Perfekt tilberedning ved høj varme med passende bruning af overfladen.
	Kage bagning	Alle typer fint bagværk, undtagen wienerbrød og tærter (små vandbakkelser, sukkerbrødskage, fyldte pasta, clafoutis mm.)	2			Varm	Hvis der kun anvendes en rille, skal dejen anbringes (vandbakkelser, fyldte pasta osv.) eller kageformen (sukkerbrødskage osv.) på bradepanden.
	Lav temperatur 85	Kød, grøntsager, fisk osv.	2			Kold	
	Lav temperatur 95	Kød, grøntsager, fisk osv.	2			Kold	
	Lav temperatur 120	Kød, grøntsager, fisk osv.	2			Kold	
	Opvarmning	Forkogte retter	2			Kold	Temperatur (140° C) kan ikke ændres.
	Henkogning	Frugt, grøntsager mm.	2			Kold	Små beholdere kan placeres i to positioner (bradepande i 1. rille og rist i 3. rille). Lad beholderne afkøle i ovnen.

Succès tilberedningstabel

! Succès tilberedningsprogrammerne har forudindstillet temperatur og varighed for tilberedningen.

	Funktion	Tilberedning anbefales til …	Position bradepande	Position rist 1	Position rist 2	Varm/ kold ovn	Bemærk
	Roast beef	Oksesteg	1	2		Kold	Hvis kødet er anbragt i et fad, placeres bradepanden i 2. rille. Hvis ovnen allerede er opvarmet, kan kødet sættes i den varme ovn.
	Kalvekød	Kalvesteg	1	2			
	Gris	Flæskesteg	1	2			
	Kylling	Stegt kylling	1	2			
	Lammekølle	Lammekølle	1	2			
	Tærte	Søde eller krydrede tærter (af sablèe, mørdej eller butterdej)		2		Kold	For flere tilberedninger anvendes bradepanden i 1. rille og ristene i rille 3 og 5. Hvis ovnen allerede er opvarmet, kan tærterne sættes i den varme ovn.
	Brioche	Bagværk med naturlig hævning (wienerbrød, mandelkager mm.)	2				
	Frugt Kage	Bagværk med bagepulver (marmorkage mm.)	2				
	Kager	Kager uden hævning (claufoutis, mandelkage, traditionel kage mm.)	2				
	Brød	*		*			*

Forskrifter og råd

DK

! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser. Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

Generelt om sikkerheden

! Tastaturet er ikke berøringsfølsomt og derfor skal man udøve et let tryk på tasterne for at bruge dem.

- Apparatet er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Det må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade det stå udsat under regn og uvejr.
- Ved flytning af ovnen skal man benytte håndtagene på siden.
- Undgå at røre ved ovnen, hvis du er barfodet eller har våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte.
- **Under brug af ovnen bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.**
- Sørg for at forsyningsledningerne fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med ovnens varme dele.
- Undgå at blokere for ventilationsåbningerne og varmeudledningen.
- Tag altid fat i ovndørens håndtag i midten. Ovnens sider kan være varme.
- Benyt altid grillhandsker ved indsættelse og udtagning af varme beholdere.
- Læg ikke sølvpapir i bunden af ovnen.
- Sæt ikke brændbart materiale i ovnen. Hvis ovnen utilsigtet tændes, kan materialet antænde.
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Ved fejlfunktion må man aldrig skille ovnen ad for at forsøge at reparere de indvendige mekanismer. Kontakt serviceafdelingen (*se afsnittet Service*).
- Lad ikke tunge genstande hvile på den åbne ovndør.
- Undgå at støde håndtaget, hvilket kan beskadige glasset.
- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø. Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat.
  Man kan aflevere gamle husholdningsapparater på de offentlige affaldsindsamlingssteder, bringe dem til dertil indrettede kommunale områder eller, hvis loven foreskriver det, aflevere dem til forhandleren ved køb af nyt produkt af samme type.
  Alle de største producenter af husholdningsapparater er aktive i oprettelse og drift af indsamlings- og bortskaffelsessystemer af gamle apparater.

Spar på energien og værn om miljøet

- Ved at tænde for ovnen i timerne fra sen eftermiddag til de tidlige morgentimer bidrager man til, at belastningen for el-selskaberne reduceres. Muligheden for at indstille programmerne, især funktionerne "forsinket start" (*se afsnittet Programmer*) og "forsinket automatisk rengøring" (*se afsnittet Vedligeholdelse*) gør det muligt at mindske belastningen.
- Det anbefales altid at anvende programmerne GRILLSPYD, GRILL og STEGNING med lukket ovndør. Ovnen skal være lukket for at sikre optimale resultater og en betydelig energibesparelse (cirka 10 %).
- Hold gummilisterne i god stand og rene, så de slutter helt tæt mod ovndøren og varmen ikke siver ud.

Vedligeholdelse

DK

Afbrydelse af strømmen

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

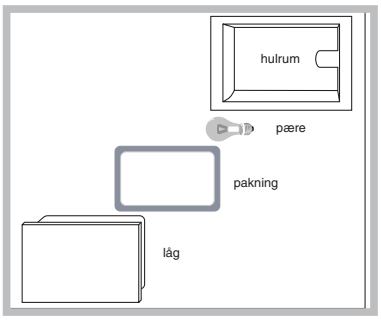
Rengøring af apparatet

- De ydre overflader med lakering eller i rustfrit stål samt gummilisterne skal rengøres med en svamp opblødt i lunken vand og neutral sæbe. Hvis pletterne er svære at fjerne, skal man anvende specialprodukter. Efter rengøring anbefales det, at delene af rustfrit stål skylles og aftørres omhyggeligt. Anvend ikke slibende midler eller korroderende produkter.
- Ovnen skal helst rengøres indvendigt efter hver brug, mens den stadig er lun. Brug koldt vand og et rengøringsmiddel og skyl og tør efter med en blød klud. Undgå brug af slibende midler.
- Tilbehøret kan vaskes af som alt andet normalt opvask, også i opvaskemaskinen.
- Undgå at sprøjte rengøringsmidler direkte på betjeningsknapperne, men brug derimod en svamp.
- Ovndøren skal rengøres med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel og skal tørres efter med en blød klud. Undgå brug af ru og slibende materialer eller metalspartler, som kan ridse overfladen og medføre, at glasset revner.
- Ved rengøring må der ikke anvendes damp-apparater.

Kontrol af gummilister

Gummilisterne omkring ovndøren skal kontrolleres jævnligt. Hvis listerne er ødelagt, bedes man henvende sig til det nærmeste servicecenter (*se afsnittet Service*). Der henstilles til, at ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret.

Udskiftning af pære



Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:

1. Fjern glaslåget ved hjælp af en skruetrækker.
2. Tag pæren ud, og udskift den med en af samme type: Effekt 15 W, fatning E 14.

Sæt glasdækslet på igen, og sørg for, at indsætte pakningen korrekt (*se figuren*).

Automatisk rengøring med PYROLYSE

Programmet PYROLYSE bringer temperaturen i ovnen op på 500° C og igangsætter pyrolyseprocessen, dvs. forkulningen af madresterne. Snavset brændes bogstavelig talt af. Under den automatiske rengøring kan overfladerne blive meget varme. Hold derfor børn på afstand. Man kan se partikler, der lyser op, gennem ovndørens rude. Det drejer sig om intern forbrænding, noget der er helt normalt, og som ikke medfører fare.

! Ovnen kan give brugeren besked om, hvornår det er nødvendigt at udføre rengøring. På displayet vises meddelelsen “PYROLYSE ANBEFALES - START?”. Vælg “ja” for at vælge det ønskede rengøringsniveau.

Inden PYROLYSE-funktionen aktiveres, skal man gøre følgende:

- Fjern de største madrester inden i ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
- Tag alt tilbehør ud - glideskinnerne og rammerne.
- Efterlad aldrig viskestykker eller grydelapper på håndtaget.

! Hvis ovnen er for varm, kan det være at pyrolysen ikke går i gang. Vent på at ovnen køles ned.

! Programmet kan kun startes, når ovndøren er lukket.

For at aktivere PYROLYSE skal man trykke på tasten ⏻ og derefter på tasten ▦. Med tasterne ∨ eller ∧ vælges det ønskede PYROLYSE-niveau med en forudindstillet varighed, der ikke kan ændres.
1. Økonomisk (ECO): Varighed 1 time.
2. Normal (NOR): Varighed 1 time og 30 minutter.
3. Intensiv (INT): Varighed 2 timer.

Tryk på ”OK” for at bekræfte.
Tryk på tasten “START/STOP” for at starte PYROLYSE-funktionen.

DK

Sikkerhedsanordninger

- Ovndøren blokeres automatisk, så snart temperaturen stiger.
- I tilfælde af uregelmæssigheder afbrydes strømforsyningen til varmeelementerne.
- Når ovndøren blokeres, er det ikke muligt at foretage ændringer i indstillingerne for varighed og afslutning.

! Det er kun muligt at foretage indstillingen, efter at man har valgt programmet PYROLYSE.

Programmering af forsinket start af automatisk rengøring

1. Tryk på tasten ⏲.
2. Tryk på "AFSLUTNING AF TILBEREDNING" og tryk på "OK" for at bekræfte.
3. Indstil timetallet ved hjælp af tasterne ∨ eller ∧.
4. Tryk på "OK" for at bekræfte.
5. Tryk igen på tasterne ∨ eller ∧ for at indstille minuttallet.
6. Tryk på "OK" for at bekræfte.
7. Tryk på tasten "START/STOP" for at starte programmeringen.
8. Efter endt tid udsendes et lydsignal, og ovnen slukkes.

- Eksempel: Klokken er 9:00 og der vælges PYROLYSE på økonomisk niveau og således en forudindstillet varighed på 1 time. Funktionen indstilles til at slutte klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:30.

Meddelelsen på displayet "afventer pyrolyse" angiver, at der er blevet udført en programmering. På displayet vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for pyrolyse-funktionen.
For at annullere en programmering trykkes på tasten ⏻.

Efter den automatiske rengøring

Døren kan ikke åbnes før temperaturen i ovnen er tilpas lav. Herefter kan man se nogle aflejringer af hvidt pulver i bunden af ovnen og på siderne. De kan fjernes med en fugtig svamp, når ovnen er kold. Hvis man derimod ønsker at udnytte varmen til tilberedning, kan man også lade pulveret være og fjerne det bagefter. Pulveret er ikke farligt for madvarerne, der skal tilberedes.

Service

Pas på:
Ovnen er udstyret med et fejlfindingssystem, der giver mulighed for automatisk at finde eventuelle fejlfunktioner. Disse vises på displayet med meddelelser som for eksempel: “ER” efterfulgt af tal.
Prøv at holde knappen ⏻ nede i 6 sekunder og kontrollér, om fejlen viser sig igen.
Hvis den gør det, skal ovnen efterses af en tekniker.

Inden servicecentret kontaktes, skal man:

- Kontrollér, om du selv kan afhjælpe fejlen.
- Start programmet for at kontrollere, om fejlen er blevet afhjulpet.
- Hvis ikke, skal man kontakte et autoriseret servicecenter.

! Ret aldrig henvendelse til ikke-autoriserede teknikere.

Oplys om:

- Fejlens art.
- Meddelelsen på displayet.
- Ovnens model (Mod.).
- Serienummer (S/N).

Disse sidste oplysninger findes på typeskiltet på apparatet.

Instruções para a utilização

FORNO

PT

DK Dansk, 1

PT **Português,16**

ES Espanol, 31

FL 86 XA
FL 86 AN
FL 86 MT
FL 86G MT
FL 86G XA
FL 86G MT

Índice

Instalação, 17-18
Posicionamento
Ligação eléctrica

Descrição do aparelho, 19
Vista de conjunto
Painel de comandos
Ecrã

Início e utilização, 20-21
Acender pela primeira vez
Acertar o relógio
Programe o contador de minutos
Segurança Crianças
Modo DEMO
Início do forno
Placa de identificação

Programas, 22-26
Programas de cozedura Crèation
Programas de cozedura automáticos Succès
Programação da cozedura
Conselhos práticos para a cozedura
Tabela de cozedura Crèation
Tabela de cozedura Succès

Precauções e conselhos, 27
Segurança geral
Eliminação
Economia e respeito do meio ambiente

Manutenção e cuidados, 28-29
Desligar a corrente eléctrica
Limpeza do aparelho
Substituição da lâmpada
Limpeza automática PIRÓLISE

Assistência técnica, 30

Scholtès

Instalação

PT

! É importante guardar este folheto para poder consultá-lo a qualquer momento. No caso de venda, cessão ou mudança, assegure-se que o mesmo permanece com o aparelho para informar o novo proprietário sobre o funcionamento e sobre as respectivas advertências.

! Leia com atenção as instruções: nas quais há informações importantes sobre a instalação, a utilização e a segurança.

Posicionamento

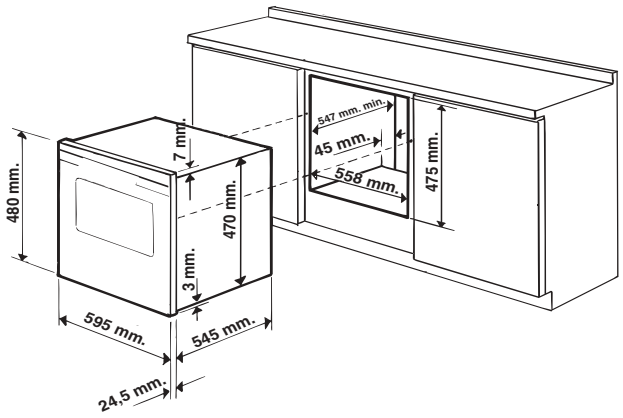
! As embalagens não são brinquedos para as crianças e devem ser eliminadas em conformidade com as regras de colecta diferenciada (*veja em Precauções e Conselhos*).

! A instalação deve ser realizada segundo estas instruções e por pessoal profissional qualificado. Uma instalação errada pode causar danos a pessoas, animais ou objectos.

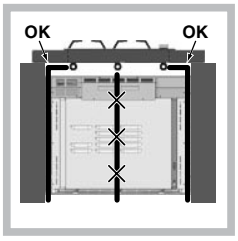
Encaixe

Para garantir um bom funcionamento do aparelho é necessário que o móvel seja de características adequadas.

- os painéis adjacentes ao forno devem ser de material resistente ao calor;
- no caso de móveis de madeira contraplacada, as colas devem ser resistentes à temperatura de 100°C.
- para encaixar o forno, quer no caso de instalação **sob uma banca** (*veja a figura*) quer em **coluna**, o móvel deve ter as seguintes medidas:



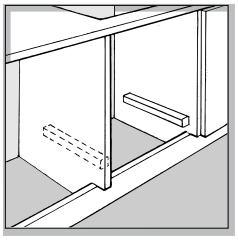
! Depois de ter encaixado o aparelho, não deve ser possível contacto com as partes eléctricas.
As declarações de consumo indicadas na placa das características foram medidas com este tipo de instalação.

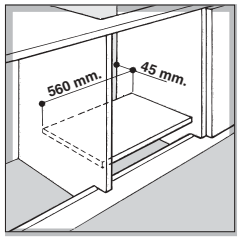


! No caso de instalação sob uma banca, verifique que o tubo do plano de cozedura esteja posicionado correctamente e não possa interferir com o forno durante a instalação nem obstruir as fendas posteriores do ventilador de arrefecimento.

Ventilação

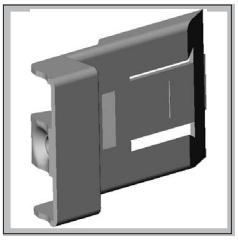
Para garantir uma boa ventilação é necessário eliminar a parede traseira do vão. É preferível instalar o forno de maneira que apoie-se sobre duas ripas de madeira, ou sobre uma tábua com uma abertura de pelo menos 45 x 560 mm. (*veja as figuras*).



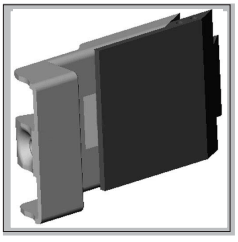


Colocar no centro e prender

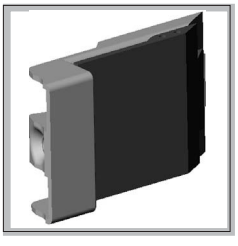
Regule os 2 calços situados aos lados do forno, em correspondência aos 2 furos superiores da moldura ao redor, em função da espessura da lateral do móvel:



20 mm de espessura: retire a parte móvel do calço (veja a figura);



18 mm de espessura: utilize a primeira cavidade, da maneira já preparada pelo fabricante (*veja a figura*);



16 mm de espessura: utilize a segunda cavidade (*veja a figura*).

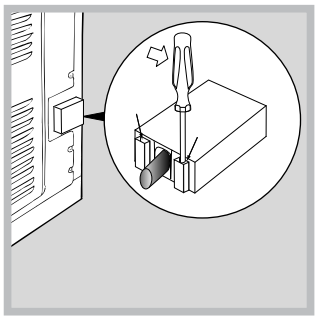
Para prender o aparelho no móvel: abra a porta do forno e atarraxe 2 parafusos na madeira, nos 2 furos superiores situados na moldura ao redor.

! Todos os componentes de garantia da protecção precisam estar presos de modo que não possam ser tirados sem o emprego de uma ferramenta.

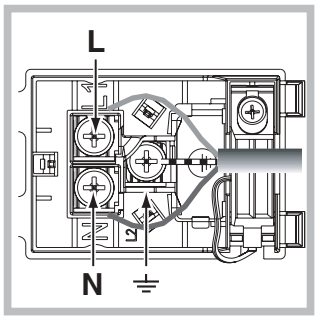
Ligação eléctrica

! Os fornos equipados com cabo de fornecimento com três pólos, são preparados para funcionar com corrente alternada na tensão e frequência de fornecimento indicadas na placa de identificação situada no aparelho (*veja a seguir*).

Montagem do cabo de fornecimento



1. Para abrir a caixa de terminais faça alavanca com uma chave de parafuso nas linguetas aos lados da tampa: puxe e abra a tampa (*veja a figura*).



2. Instale o cabo de alimentação: desatarraxe o parafuso do prendedor do cabo e os três parafusos dos contactos L-N-⏚ e em seguida fixar os cabos embaixo embaixo das cabeças dos parafusos a obedecer as cores: Azul (N) Castanho (L) Amarelo-Verde ⏚ (*veja a figura*).

3. Prenda o cabo no respectivo grampo.
4. Feche a tampa da caixa dos terminais.

Ligação do cabo de fornecimento à rede eléctrica

Monte no cabo uma ficha em conformidade com as normas para a carga indicada na placa de identificação (*veja ao lado*).
No caso de uma ligação directa à rede, será necessário interpor, entre o aparelho e a rede, um interruptor omnipolar com abertura mínima entre os contactos de 3 mm. na dimensão certa para a carga e em conformidade com as normas em vigor (a ligação à terra não deve ser interrompida pelo interruptor). O cabo de alimentação deve ser colocado de maneira que em nenhum ponto ultrapasse de 50°C a temperatura do ambiente.

! O técnico instalador é responsável pela realização certa da ligação eléctrica e da obediência das regras de segurança.

Antes de efectuar a ligação, certifique-se que:

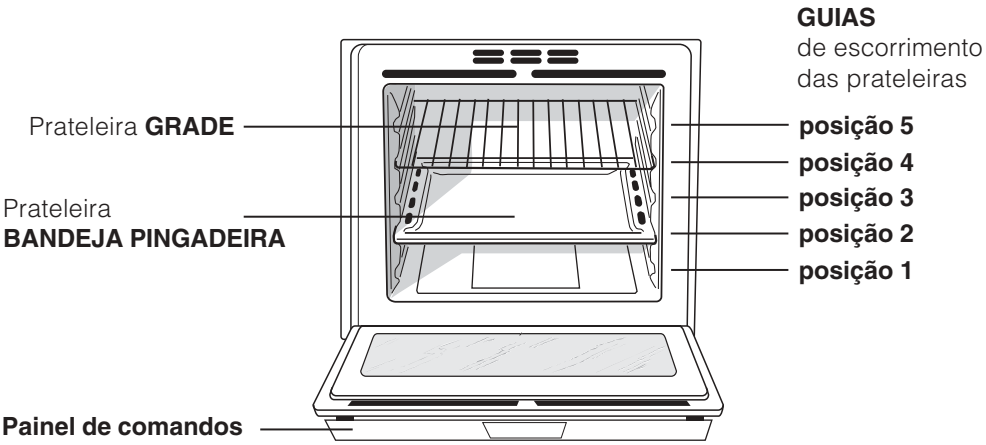
- a tomada tenha uma ligação à terra e seja em conformidade com a legislação;
- a tomada tenha a capacidade de suportar a carga máxima de potência da máquina, indicada na placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tensão de alimentação seja entre os valores da placa de identificação (*veja a seguir*);
- a tomada seja compatível com a ficha do aparelho. Em caso contrário, substitua a tomada ou a ficha; não empregue extensões nem tomadas múltiplas.

! Depois de ter instalado o aparelho, o acesso ao cabo eléctrico e à tomada da corrente deve ser fácil.
! O cabo não deve ser dobrado nem comprimido.
! O cabo deve ser verificado periodicamente e substituído somente por técnicos autorizados (*veja a Assistência Técnica*).
! A empresa exime-se de qualquer responsabilidade se estas regras não forem obedecidas.

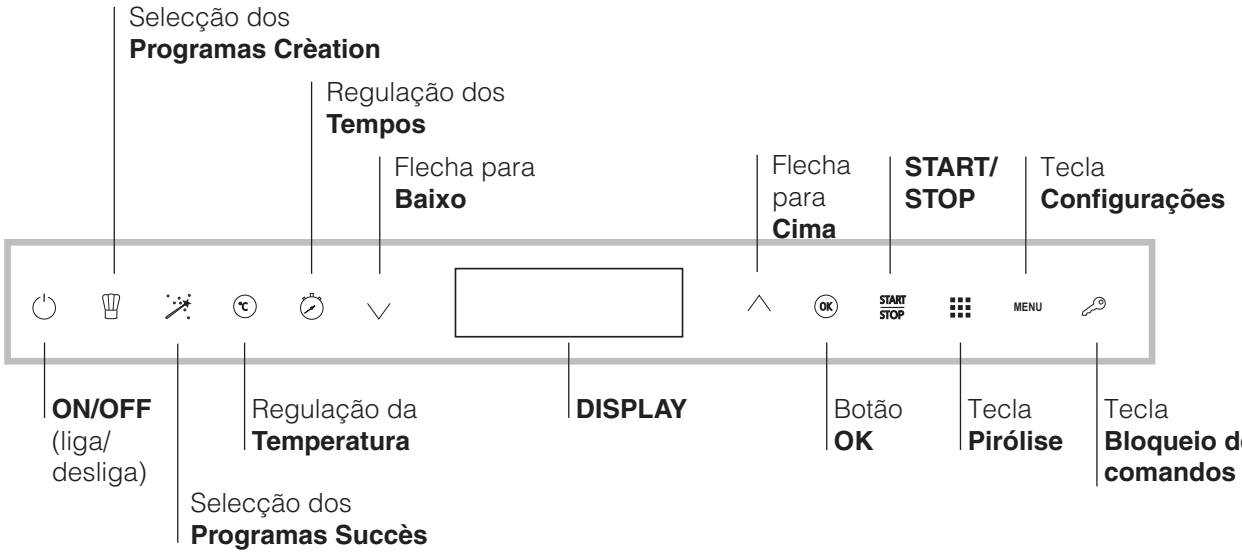
Descrição do aparelho

PT

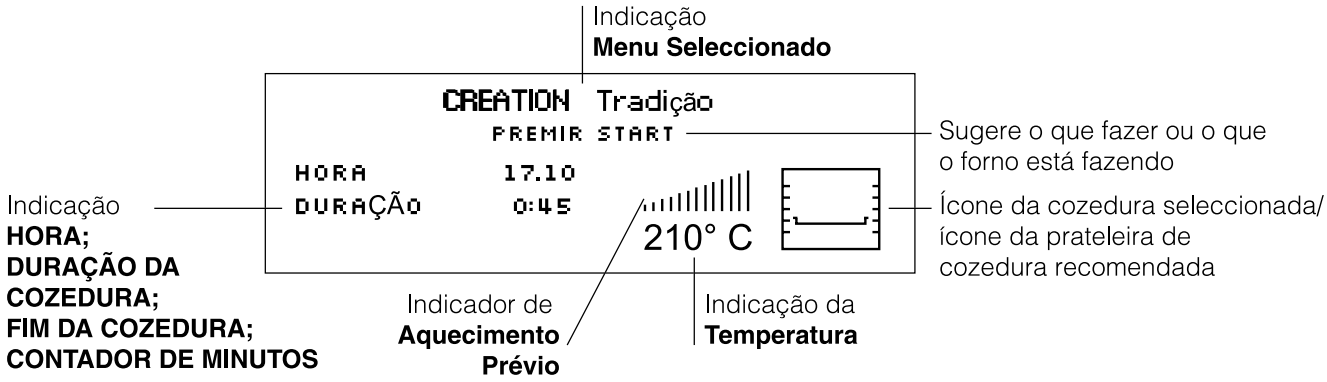
Vista de conjunto



Painel de comandos



Display



Início e utilização

PT

! Quando o acender pela primeira vez, aconselhamos de fazer funcionar o forno vazio pelo menos durante uma hora com a máxima temperatura e a porta fechada. Em seguida, pode apagar, abrir a porta do forno e ventilar a sala. O odor que se sente deve-se à evaporação das substâncias empregadas para proteger o forno.

! Cada vez que acender o forno, estará configurado no Menu Crèation.

! Ao acender o forno, se o utilizador não tocar nenhuma tecla, o forno irá desligar-se automaticamente após 2 minutos.

Acender pela primeira vez

Depois de ligar à rede eléctrica, na primeira alimentação, ligar o painel de comandos carregando no botão ⏻. Aparecerá o elenco das línguas no menu SET UP. Para escolher a língua que desejar, seleccione-a com as teclas ∨ e ∧. A escrita em negrito indica qual língua foi seleccionada. Para confirmar, carregue na tecla “OK”.
Uma vez efectuada a escolha, o display visualizará os seguintes parâmetros:

LÍNGUA	Selecção da língua
HORA	Programação da hora
SOM	Som do teclado
RELÓGIO	Visualização do relógio
INFO SEGURANÇA	Visualização texto info
SAÍDA	Saída do setup

! Após ter configurado a língua no menu SETUP, se o display não for utilizado por mais de 60 segundos, passará ao menu Crèation.

Acertar o relógio

Para acertar o relógio, ligar o forno carregando no ícone ⏻; carregar na tecla “MENU” e seguir o procedimento indicado.
1. Seleccione o item “HORA” e carregue na tecla “OK” para modificar;
2. acerte a hora usando as teclas ∨ ou ∧;
3. carregue na tecla “OK” para confirmar;
4. repetir o procedimento para regular os minutos.

Programe o contador de minutos

O contador de minutos pode ser programado tanto com o forno desligado quanto ligado quando se está dentro do menu de uma cozedura: quando terminar o prazo, toca um sinal acústico, que pára depois de um minuto ou se carregar em qualquer ícone.
Para configurar o contador de minutos prima a tecla ⏲ e regule os minutos através das teclas ∨ ou ∧. Carregue na tecla “OK” para confirmar.

! O contador de minutos não comanda o forno para acender-se ou apagar-se.

Segurança Crianças

A função Segurança Crianças permite bloquear a porta e as teclas do forno.
Para a activação, carregue na tecla 🔧 e depois na tecla "OK" para confirmar.
Para desactivar, repetir o procedimento indicado.
A função Segurança crianças pode ser activada quando o forno está em funcionamento, ou desligado, ou quando foi programado o fim da cozedura e premida a tecla start. A função Segurança crianças pode ser desactivada em todos os casos precedentes e também quando o forno tiver terminado a cozedura.

Modo de Demo

Este forno pode funcionar no modo de DEMO: desactivam todos os elementos aquecedores, mas os comandos permanecem operativos.
Para activar o modo de DEMO, com o forno aceso, carregue em sequência na tecla ⏻, na tecla ∧ e na tecla "OK". Para desactivar o modo de DEMO, com o forno aceso, carregue em sequência na tecla ⏻ e na tecla ∧. Toca um sinal acústico e no display é visualizado “Demo Off”.
O modo de Demo pode ser activado somente com o forno aceso e se não foi iniciada nenhuma cozedura.

Início do forno

! Cada vez que acender o forno, estará configurado no Menu Crèation.

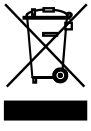
1. Para acender o painel de comandos prima a tecla ⏻.
2. Prima a tecla do programa de cozedura que desejar, Crèation 🍳 ou Succès 🪄. O display visualizará o elenco dos programas seleccionáveis.
4. Carregando nas teclas ∨ ou ∧ seleccione o programa desejado e carregue na tecla “OK” para confirmar. O display visualiza a temperatura e a duração predefinidas (somente a duração para cozeduras Succès).
3. Carregue na tecla “START/STOP” para iniciar a cozedura.
4. O forno entra na fase de aquecimento prévio.
5. Toca um sinal e acendem-se todos os indicadores do pré-aquecimento, a indicar que o pré-aquecimento terminou.
6. Durante a cozedura é sempre possível:
- modificar a temperatura carregando nas teclas ⏲, regular através da teclas ∨ ou ∧ e confirmar carregando em “OK” (somente para cozeduras Crèation);
- programar a duração de uma cozedura

(somente para cozeduras Crèation);
- interromper a cozedura carregando na tecla "START/STOP";
- configurar o contador de minutos ⏱;
- desligar o forno carregando na tecla ⏻.
7. No caso de uma interrupção do fornecimento eléctrico, se a temperatura do forno não baixar demais, o aparelho é equipado com um sistema que reactiva o programa desde o ponto em que tiver sido interrompido. Por outro lado, as programações para início posterior, não serão reiniciadas, quando a alimentação eléctrica for restabelecida, deverão ser programados novamente.

! Para os programas ASSADOS e GRILL não é previsto o aquecimento prévio.
! Nunca encoste objectos no fundo do forno, para evitar riscos de danos ao esmalte.
! Coloque sempre os recipientes de cozedura sobre a grade fornecida.

Ventilação de arrefecimento
Para obter uma redução das temperaturas externas, uma ventoinha de arrefecimento gera um jacto de ar que sai por cima do painel de comandos do forno. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com velocidade baixa. No início do programa PIRÓLISE a ventoinha funciona com a máxima velocidade.
! No final da cozedura, a ventoinha continua a funcionar até o forno arrefecer suficientemente.

Luz do forno
Quando o forno estiver desligado, a lâmpada pode ser acesa a qualquer momento se abrir a porta do forno.

PLACA DAS CARACTERÍSTICAS	
Medidas	largura cm. 43,5 altura cm. 32 profundidade cm. 41,5
Volume	Litros 58
Ligações eléctricas	tensão de 220-240V ~ 50/60Hz potência máxima absorvida 2800W
ENERGY LABEL	Directiva 2002/40/CE acerca dos fornos eléctricos. Norma EN 50304 Consumo de energia da declaração de Classe com convecção Forçada - função de aquecimento: Assados.
CE 	Este aparelho é em conformidade com as seguintes Directivas da Comunidade Europeia: 2006/95/CEE de 12/12/06 (Baixa Tensão) e posteriores modificações 89/336/CEE de 03/05/89 (Compatibilidade Electromagnética) e posteriores modificações 93/68/CEE de 22/07/93 e posteriores modificações. 2002/96/CE

Programas

PT

Programas de cozedura Crèation

! Todos os programas têm uma temperatura de cozedura predefinida. Esta temperatura poderá ser regulada manualmente, defina como desejar entre 30°C e 300°C.

O programa **Création** inclui todas as cozeduras manuais.
Para cada uma delas, o forno administra somente os parâmetros essenciais para o bom resultado das receitas, das mais simples às mais sofisticadas: temperatura, fonte de calor, taxa de humidade e circulação forçada do ar são valores que serão controlados automaticamente.
Este capítulo foi realizado com a preciosa colaboração do nosso profissional da culinária. Siga os seus conselhos para desfrutar plenamente da sua experiência e obter uma cozedura sempre perfeita.
As funções de cozedura, as temperaturas e as prateleiras de posicionamento dos alimentos a serem seleccionados são exactamente os mesmos que ele utiliza para obter os melhores resultados.
Para cada função **Création**, na tabela a seguir está indicado se o prato deve ser colocado no forno **frio** ou **quente**. O respeito dessas indicações garante um resultado de cozedura ideal.
Se desejar colocar o prato em forno quente, aguardar o fim do aquecimento prévio, que será sinalizado por uma sequência de sinais acústicos.
A temperatura será determinada automaticamente com base no tipo de cozedura escolhido; todavia, será possível adaptá-la à específica receita que se deseja realizar.
É possível também programar uma duração de cozedura com início imediato ou atrasado.

Programa**MULTINÍVEL**
Ligam-se todos os elementos aquecedores e entra em funcionamento a ventoinha. Como o calor é constante e uniforme em todo o forno, o ar coze e cora os alimentos de maneira uniforme. É possível utilizar até dois tabuleiros no máximo contemporaneamente.

Programa **GRILL**
Activa-se o elemento aquecedor superior. Uma temperatura alta e directa do grill é aconselhada para os alimentos que necessitarem de uma alta temperatura superficial. Coza com a porta do forno fechada.

Programa **ESPETO ROTATIVO**
Activa-se o elemento aquecedor superior e começa a funcionar o espeto rotativo. A função é optimizada para as cozeduras com espeto rotativo. Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **GRATIN**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Ideal para alimentos gratin, lasanhas, etc.
Coza com a porta do forno fechada.

Programa de **FORNO TRADIÇÃO**
Com esta cozedura tradicional é melhor utilizar um único tabuleiro. Programa recomendado para cozeduras lentas ou em banho-maria. Para a cozedura em banho-maria, recomenda-se colocar a água directamente na bandeja pingadeira.

Programa **ASSADOS**
Ligam-se os elementos aquecedores superior e circular e entra em funcionamento a ventoinha. Une a irradiação térmica unidireccional com a circulação forçada do ar no interior do forno. Deste modo impede-se a queimadura da superfície dos alimentos ao aumentar-se o poder de penetração do calor.
Coza com a porta do forno fechada.

Programa **LEVEDAÇÃO**
Activa-se o elemento aquecedor circular e começa a funcionar a ventoinha somente na fase de aquecimento. A temperatura do forno é ideal para a activação do processo de levedação. Durante a levedação deixe a porta do forno fechada.

Programa **BRIOCHE**
O uso combinado do elemento aquecedor superior e circular torna este programa de cozedura ideal para os doces com base de lêvedo natural.

Programa **TARTES**
O uso combinado do elemento aquecedor superior e circular torna este programa de cozedura ideal para tortas doces massa folhada ou massa tenra.

Programa **BOLOS**
Este programa de cozedura é indicado para todos os doces de pastelaria não inclusos em BRIOCHE e TARTES (por exemplo, pequenos docinhos, pão de Espanha, etc.).

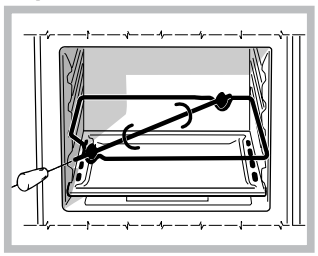
Programas **BAIXA TEMPERATURA**
Este tipo de programa, utilizado há anos pelos profissionais do sector, consente cozinhar s alimentos (carnes, peixes, fruta verdura) com temperaturas muito baixas (de 85 a 120 °C), garantindo uma cozedura perfeita e exaltando ao máximo as qualidades gustativas dos alimentos.

As vantagens não devem ser subestimadas:
- graças às temperaturas de cozedura muito baixas (geralmente inferiores à temperatura de evaporação), a dispersão dos molhos de cozedura devida à evaporação é reduzida em modo considerável e o alimento torna-se mais macio;
- na cozedura de carnes, as fibras musculares retiram-se menos respeito a uma cozedura clássica. O resultado é uma carne mais macia que não necessita de uma fase de repouso após a cozedura. O doiramento da carne deverá ser efectuado antes de colocar no forno.

A cozedura com baixa temperatura à vácuo, utilizada há mais de 30 anos pelos grandes chefes, possui numerosas qualidades:
- gastronómicas: consente de concentrar os aromas respeitando as características gustativas dos alimentos e preservando a sua maciez.
- higiénicas: dado que são respeitadas as normas de higiene, este tipo de cozedura protege os alimentos contra os efeitos nocivos do oxigénio e garante uma conservação mais prolongada dos alimentos na geladeira.
- de organização: graças ao prolongamento da duração de conservação, é possível preparar os pratos com muita antecedência.
- dietéticas: esta cozedura elimina o uso das substâncias gordurosas e permite a realização de uma cozedura leve e digerível.
- económicas: reduz notavelmente o abaixamento de peso dos produtos.

Para utilizar esta técnica, é necessário possuir uma máquina de vácuo dotada dos específicos sacos para a conservação dos produtos. Seguir atentamente as instruções indicadas para a embalagem a vácuo dos alimentos.
A técnica do vácuo permite também a conservação de produtos crus (frutas, verduras, etc.) e de produtos já cozinhados (cozedura tradicional).

Espeto rotativo



Para accionar o espeto rotativo (*veja a figura*) realize as seguintes operações:

1. coloque a bandeja pingadeira na posição 1;
2. coloque o suporte do espeto rotativo na posição 3 e enfie o espeto no respectivo furo, situado na parede traseira do forno;
3. accione o espeto rotativo seleccionando o programa.

! Depois do programa ter iniciado, se abrir a porta, o espeto rotativo pára.

Programas de cozedura automáticos Succès

! Não abra a porta do forno para evitar de alterar os tempos e as temperaturas de execução das cozeduras.

O programa **Succès** inclui todas as cozeduras automáticas realizadas e programadas pelo nosso chef.
Todas as funções **Succès** são completamente automáticas: a **temperatura** e a **duração de cozedura** são **predefinidas** e não podem ser modificadas através do sistema **C.O.P.® (Cozedura Optimal Programada)** que garante automaticamente um resultado perfeito. A cozedura interrompe-se automaticamente e o forno avisa quando o alimento está pronto (somente a função "Pizzeria" requer uma avaliação final por parte do utilizador).
Este capítulo foi realizado com a preciosa colaboração do nosso profissional da culinária. Siga os seus conselhos para desfrutar plenamente da sua experiência e obter uma cozedura sempre perfeita. As funções de cozedura, as temperaturas e as prateleiras de posicionamento dos alimentos a serem seleccionados são exactamente os mesmos que ele utiliza para obter os melhores resultados.
Todas as cozeduras Succès devem ser colocadas em forno frio, excepto a Pizzeria (veja o parágrafo sucessivo).
Para os programas **CARNE ASSADA...** e **TARTES...** é possível programar um início de cozedura posterior.

Programa **CARNE ASSADA**
Utilizar esta função para assar carne de vitela, porco, borrego. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

Programa **TARTES**
Esta função é ideal para a cozedura de doces à base de lêvedo natural, químico e sem lêvedo. Enfornar a frio. É também possível colocar os pratos no forno já quente.

Programa **PÃO**
Utilizar esta função para preparar o pão. Para as receitas e os detalhes, consulte o capítulo seguinte. Para obter os melhores resultados, aconselhamos seguir atentamente as indicações abaixo:
- respeitar a receita;
- o **peso máximo** por bandeja pingadeira;
- **não esqueça de colocar 1 dl de água na bandeja pingadeira sobre a forma com a massa e iniciar a cozedura com o forno frio;**
- a levedação da massa deve ser feira com a temperatura ambiente por 1 hora ou 1 hora e meia, em função da temperatura da cozinha, e em prática, até a massa dobrar o seu volume.

Receita para o PÃO:
1 Bandeja pingadeira de 1000g Máx, prateleira baixa
2 Bandejas pingadeiras de 1000g Máx, prateleiras baixa e média

Receita para 1000 g de massa: 600g Farinha, 350g Água, 10g Sal, 25g lêvedo fresco (ou 2 envelopes em pó)
Procedimento:
- Misturar a farinha e o sal em um grande recipiente.
- Diluir o lêvedo na água levemente morna (aproximadamente 35 graus).
- Abra a farinha.
- Deite a mistura de água e lêvedo.
- Amasse até obter uma massa homogénea e pouco pegajosa, alisando-a com a palma da mão e dobrando-a sobre si mesma por 10 minutos.
- Forme uma bola e deixe-a fermentar na temperatura ambiente por 1h00-1h30 (até dobrar o seu volume), cobrindo-a com um filme de plástico.
- Divida a bola para obter vários pães.
- Coloque-os na bandeja pingadeira sobre um papel de forno.
- Deite farinha sobre os pães.
- Faça alguns cortes nos pães.
- Colocar 1 dl de água destilada fria na bandeja pingadeira e posicioná-la sobre a forma com a massa.
- Enfornar a frio.
- Iniciar a cozedura PÃO
- No fim da cozedura, deixe repousar os pães sobre uma grelha até que esfriem completamente.

Programação da cozedura

! É possível programar somente depois de ter seleccionado um programa de cozedura.

Programação da duração
Carregue na tecla ⏲, em seguida:
1. Seleccione o item "DURAÇÃO" e carregue na tecla "OK" para confirmar.
2. Regule o tempo carregando nas teclas ∨ e ∧.
3. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
4. Seleccione o item "SAÍDA" e carregue na tecla "OK" para confirmar. A configuração será memorizada.
5. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de cozedura de 1 hora e 15 minutos. O programa pára automaticamente às 10:15.

! A duração pode ser programada somente para cozeduras Crèation.

Programar uma cozedura posterior
1. Carregue na tecla ⏲ e siga o procedimento de 1 a 3 descrito para a duração.
2. Seleccione o item "FIM DA COZEDURA" e carregue na tecla "OK" para confirmar.
3. Acerte a hora usando as teclas ∨ ou ∧;
4. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
5. Carregue novamente nas teclas ∨ ou ∧ para regular os minutos.
6. Carregue na tecla "OK" para confirmar.
9. Carregue na tecla "START" para activar a programação.
10. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.
- Exemplo: São 9:00 horas e é programada uma duração de 1 hora e 15 minutos e as 12:30 como hora do final. O programa iniciará automaticamente às 11:15:00.

A mensagem no display "cozedura em espera", avisa que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora de final de cozedura e a duração. Pode-se modificar a hora de fim de cozedura até quando o forno estiver na modalidade de espera, seguindo o procedimento acima indicado.
Para anular uma programação, configure a duração em 0:00 ou desligue o forno ⏻.

! Se configurar a duração, será possível planear uma cozedura posterior.

Conselhos práticos para a cozedura

! Nas cozeduras ventiladas não utilize as posições 1 e 5: recebem directamente ar quente que poderia provocar queimaduras em alimentos delicados.

! Nas cozeduras ESPETO ROTATIVO, GRATIN e ASSADOS, coloque a bandeja pingadeira na posição 1 para recolher os resíduos de cozedura (molhos e/ou gordura).

COZEDURA MÚLTIPLA
- Utilize as posições 2 e 4, coloque na 2 os alimentos que necessitarem de mais calor.
- Coloque a bandeja pingadeira embaixo e a grade em cima.

GRATIN
- Coloque a grade na posição 3 ou 4, disponha os alimentos no centro da grade.
- É aconselhável configurar a temperatura no máximo. Não se alarme se a resistência superior não permanecer constantemente acesa: o seu funcionamento é controlado por um termóstato;

Tabela de cozedura Crèation

! Os programas de cozedura Crèation tem as temperaturas de cozedura predefinidas.

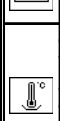
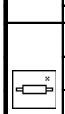
	Função	Cozedura recomendada para...	Nível bandeja pingadeira	Nível grade 1	Nível grade 2	Enfornamento	Observação
	Multinível	Cozedura contemporânea de vários pratos em 2 ou 3 níveis sem transmissão de odores ou sabores.	1	3	5 (se cozedura em 3 níveis)	quente	Se for utilizar esta função para uma única cozedura, inserir a bandeja pingadeira na 2ª prateleira.
	Grill	Bifes de vaca, peixes, grelhados, gratinados, etc.	1	O nível depende da espessura dos alimentos que devem ser grelhados.		quente	
	Espeto rotativo	Cozedura de carnes brancas ou vermelhas	1	3 (espeto giratório)		frio	
	Gratin	Alimentos gratinados (gratin de batatas, sopa parmentier, lasanhas, etc.)	2			frio	Se desejar retocar o doiramento de um alimento gratinado já cozido e quente, escolha a função grill. Temperatura (210 °C) não modificável.
	Tradição	Cozeduras lentas (backenhof, carne de vaca, bourguignon, picadinhos, etc.) ou cozeduras em banho-maria (terinas, cremes, etc.).	2			quente	Para a cozedura em banho-maria, é possível colocar a água directamente na bandeja pingadeira.
	Assados	Carne assada (carnes brancas ou vermelhas).	1	2		frio	A temperatura recomendada garante uma cozedura perfeita e evita a produção de fumo Se a carne for posicionada sobre uma bandeja, inserir a bandeja pingadeira na 2ª prateleira.
	Levedação	Fermentação das massas com lêvedo natural (bolos, pão, tortas doces, croissant etc.)	2			frio	Temperatura (40 °C) não modificável.
	Brioche	Doces de pastelaria (a base de lêvedo natural).	2			quente	Se desejar cozer uma pizza, recomenda-se colocar a temperatura em 220°C.
	Tartes	Tortas doces ou salgadas (massa tenra ou massa folhada).		2		quente	Perfeita cozedura com fogo vivo da base e adequado doiramento da decoração.
	Bolos	Todos os doces de pastelaria não inclusos em Brioches e Tortas doces (pequenos bignès, quatro quartos, pão de Espanha, panzerotti, clafoutis, etc.)	2			quente	Se for utilizar uma só prateleira, posicionar a preparação (bignè, panzerotti, etc.) ou a fora (pão de Espanha) sobre a bandeja pingadeira.
	Baixa temperatura 85	Carnes, verduras, peixes, etc.	2			frio	
	Baixa temperatura 95	Carnes, verduras, peixes, etc.	2			frio	
	Baixa temperatura 120	Carnes, verduras, peixes, etc.	2			frio	
	Aquecimento	Pratos pré-cozidos	2			frio	Temperatura (140 °C) não modificável.
	Pasteurização	Fruta, verdura, etc.	2			frio	Os recipientes de pequenas dimensões podem ser posicionados em 2 níveis (bandeja pingadeira 1ª prateleira e grade 3ª prateleira). Deixar arrefecer os recipientes dentro do forno.

Tabela de cozedura Succès

! Os programas de cozedura Succès tem a temperatura e a duração de cozedura predefinidas.

	Função	Cozedura recomendada para...	Nível bandeja pingadeira	Nível grade 1	Nível grade 2	Enfornamento	Observação
	Carne de vaca assada	Carne de vaca assada	1	2		frio	Se a carne for posicionada sobre uma bandeja, apoiá-la sobre a bandeja pingadeira na 2ª prateleira. No caso de forno já quente, é possível enfornar a quente.
	Vitela assada	Carne de vitela assada	1	2			
	Porco assado	Carne de porco assada	1	2			
	Frango assado	Frango assado	1	2			
	Perna borrego	Coxa de cordeiro*	1	2			
	Tartes	Tortas doces ou salgadas (massa sablée, massa tenra ou massa folhada).		2		frio	Para uma cozedura múltipla, posicionar a bandeja pingadeira na 1ª prateleira e as grades na 3ª e na 5ª prateleira. No caso de forno já quente, é possível enfornar a quente.
	Brioche	Doces a base de lêvedo natural (brioche, doces de amêndoas, etc.).	2				
	Doces	Doces a base de lêvedo químico (quatro quartos, biscoitos, etc.)	2				
	Bolo frutas	Doces sem lêvedo (clafoutis, torta pithivier com amêndoas, toda rústica, etc.).	2				
	Pão	*		*			*

Precauções e conselhos

! Este aparelho foi projectado e fabricado em conformidade com as normas internacionais de segurança. Estas advertências são fornecidas por razões de segurança e devem ser lidas com atenção.

Segurança geral

! O teclado do forno não é de toque, portanto, para um uso correcto dos comandos aconselha-se efectuar uma leve pressão nas teclas.

- Este aparelho foi concebido para utilização de tipo não profissional no âmbito de moradas.
- Este aparelho não deve ser instalado ao ar livre, mesmo num sítio protegido, porque é muito perigoso deixá-lo exposto a chuva e temporais.
- Para deslocar o aparelho pegue-o sempre pelos específicos manípulos, situados aos lados do forno.
- Não toque na máquina se estiver descalço, ou se as suas mãos ou pés estiverem molhados ou húmidos.
- Este aparelho deve ser empregado para cozer alimentos, somente por pessoas adultas e segundo as instruções apresentadas neste folheto.
- **Durante o uso deste aparelho, os elementos aquecedores e algumas das partes da porta do forno esquentam-se muito. Tome cuidado para não tocar nos mesmos e mantenha as crianças afastadas.**
- Evite que o cabo de alimentação de outros electrodomésticos encoste-se em partes quentes do forno.
- Não tape as aberturas de ventilação e de eliminação de calor.
- Pegue pelo centro a maçaneta de abertura da porta: os lados podem estar quentes.
- Utilize luvas de forno para colocar e tirar recipientes;
- Não forre o fundo do forno com folhas de alumínio.
- Não guarde material inflamável no forno: se o aparelho for inadvertidamente colocado a funcionar, poderia incendiar-se.
- Não puxe pelo cabo para desligar a ficha da tomada eléctrica, pegue pela ficha.
- Não realize limpeza nem manutenção sem antes ter desligado a ficha da rede eléctrica.
- Se houver avarias, em nenhum caso mexa nos mecanismos internos para tentar repará-las. Contacte a Assistência Técnica (*veja a Assistência técnica*).
- Não coloque objectos pesados sobre a porta do forno aberta.
- Evite batidas acidentais na alça que poderiam danificar o vidro.
- Não é previsto que este aparelho seja utilizado por pessoas (incluso crianças) com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, por pessoas inexperientes ou que não tenham familiaridade com o produto, a não ser que seja vigiadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que tenham recebido instruções preliminares sobre o uso do aparelho.

Eliminação

- Eliminação do material de embalagem: obedeça as regras locais, de maneira que as embalagens possam ser reutilizadas.
- A directiva Europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE) prevê que os electrodomésticos não devem ser eliminados no normal fluxo dos resíduos sólidos urbanos. Os aparelhos não mais utilizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos à saúde e ao meio ambiente. O símbolo da lixeira cancelada está indicado em todos os produtos para lembrar o dever de colecta selectiva.
  Os electrodomésticos em desuso poderão ser entregues ao serviço de colecta público, ser levados junto às áreas municipais específicas ou, se for previsto pelas leis nacionais em matéria, poderão ser devolvidos ao revendedor no momento da compra de novos produtos de tipo equivalente.
  Todos os principais produtores de electrodomésticos estão activos na criação e gestão dos sistemas de colecta e eliminação dos aparelhos em desuso.

Economia e respeito do meio ambiente

- Utilizando o forno nos horários a partir do fim da tarde, até as primeiras horas da manhã, estará contribuindo para reduzir a carga de absorção das empresas de fornecimento de electricidade. As opções de definição dos programas, especialmente a "cozedura posterior" (*veja os Programas*) e a "limpeza automática posterior" (*veja a Manutenção e cuidados*), possibilitam organizar-se para isto.
- É recomendável realizar as cozeduras ESPETO ROTATIVO, GRILL e ASSADOS sempre com a porta fechada: quer para obter melhores resultados, quer para uma sensível economia de energia (aproximadamente 10%).
- Mantenha as guarnições eficientes e limpas, para poderem aderir bem na porta e não causar dispersão de calor.

Manutenção e cuidados

PT

Desligar a corrente eléctrica

Antes de realizar qualquer operação, desligue o aparelho da alimentação eléctrica.

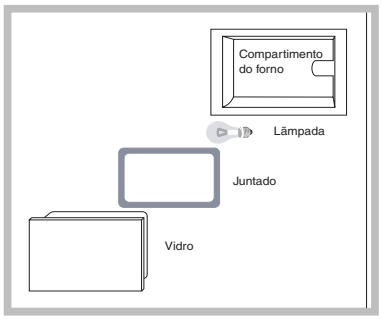
Limpeza do aparelho

- As partes externas esmaltadas ou inoxidáveis e as guarnições de borracha podem ser limpas com uma esponja molhada com água morna e sabão neutro. Se for difícil remover as manchas, empregue produtos específicos. É aconselhado enxaguar com água abundante e enxugar depois da limpeza. Não empregue pós abrasivos nem substâncias corrosivas.
- O interior do forno deve ser sempre limpo de preferência depois de cada utilização, enquanto ainda estiver morno. Utilize água quente e detergente, enxagúe e enxugue com um pano macio. Evite abrasivos.
- Os acessórios podem ser facilmente lavados como quaisquer utensílios, inclusive numa máquina de lavar loiça.
- Aconselha-se não vaporizar detergentes directamente na zona dos comandos, mas utilizar uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com esponjas e produtos não abrasivos e enxugue com um pano macio; não use materiais ásperos, abrasivos ou espátulas metálicas afiadas que podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.
- Para a limpeza não utilizar aparelhos a vapor.

Verificação das guarnições

Verifique periodicamente o estado da guarnição ao redor da porta do forno. Se houver danos, contacte o Centro de Assistência Técnica mais próximo (veja a Assistência técnica).. É aconselhável não usar o forno antes do mesmo ter sido reparado.

Substituição da lâmpada



Para substituir a lâmpada de iluminação do forno:

1. Retire a tampa de vidro, utilize uma chave de parafuso.
2. Desenrosque a lâmpada e troque-a por outra análoga: potência 15 W, engate E 14.

Monte novamente a tampa, preste atenção para colocar correctamente a guarnição (veja a figura).

Limpeza automática PIRÓLISE

Com o programa PIRÓLISE a temperatura interna do forno chega a 500°C e activa-se o processo de pirólise, ou seja, a carbonização dos resíduos. A sujidade é literalmente incinerada.
Durante a limpeza automática, as superfícies podem ficar muito quentes. mantenha as crianças afastadas. Pelo vidro da porta forno é possível observar algumas partículas que se iluminam: trata-se de uma combustão instantânea, um fenómeno absolutamente normal, que não implica perigo algum.

! O forno avisa o utilizador quando é necessário efectuar um ciclo de limpeza; no display aparece a mensagem “PIRÓLISE Aconselhada – DESEJA INICIAR?”; seleccionar “sim” para escolher o nível de limpeza desejado.

Antes de activar a função PIRÓLISE:

- com uma esponja húmida retire do interior do forno os resíduos maiores. Não utilize detergentes;
- remova todos os acessórios, as guias telescópicas e os caixilhos de suporte.
- não deixe panos de prato nem pegas de tecido na maçaneta.

! Se o forno estiver excessivamente quente, a pirólise poderia não se pôr em funcionamento. Aguarde arrefecer.

! Será possível activar este programa somente depois de ter fechado a porta do forno.

Para activar a função PIRÓLISE prima a tecla ⏻ e depois a tecla ▦. Com as teclas ∨ ou ∧, escolha o nível de PIRÓLISE que desejar com a duração predefinida e que não pode ser modificada:
1. Económico (ECO): duração 1 hora;
2. Normal (NOR): duração 1 hora e 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duração 2 horas.

Carregue na tecla “OK” para confirmar.
Se premir a tecla “START/STOP” activará a PIRÓLISE.

Dispositivos de segurança

- a porta tranca-se assim que a temperatura chegar a valores altos;
- em caso de um evento anómalo, a alimentação dos elementos aquecedores será interrompida;
- depois da porta estar trancada, não será mais possível modificar as programações de duração e final.

! É possível programar somente depois de ter seleccionado o programa PIRÓLISE.

Programação de uma limpeza automática posterior

1. Carregue na tecla ⏲.
2. Seleccione o item “FIM DA COZEDURA” e carregue na tecla “OK” para confirmar.
3. Acerte a hora usando as teclas ∨ ou ∧;
4. Carregue na tecla “OK” para confirmar.
5. Carregue novamente nas teclas ∨ ou ∧ para regular os minutos.
6. Carregue na tecla “OK” para confirmar.
7. Carregue na tecla “START/STOP” para activar a programação.
8. Depois que tiver passado o tempo tocará um sinal acústico e o forno desliga-se.

- Exemplo: são 9:00 horas, é escolhida uma PIRÓLISE com nível Económico e, em seguida, uma duração predefinida de 1 hora. Planeia-se as 12:30 como hora de final O programa iniciará automaticamente às 11:30.

A mensagem no display “pirólise em espera”, avisa que foi realizada uma programação. No display são mostradas a hora, a hora de final da pirólise e a duração.
Para anular uma programação, carregue na tecla ⏻.

No final da limpeza automática

Para poder abrir a porta do forno, será necessário aguardar a temperatura do forno abaixar até um nível aceitável. Neste ponto será possível constatar a presença de alguns depósitos de poeira branca no fundo e nas paredes do forno: retire-a com uma esponja húmida, com o forno frio. Por outro lado, se desejar aproveitar o calor obtido para iniciar uma cozedura, a poeira também pode ser deixada: não implica qualquer perigo para os alimentos a serem cozidos.

Assistência técnica

PT

Atenção:
Este aparelho é equipado com um sistema de diagnóstico que possibilita detectar eventuais mau funcionamentos. Estes são comunicados no display mediante mensagens do seguinte tipo: “ER” seguido por números.
Procure manter premida por 6 segundos a tecla ⏻ e veja se o inconveniente se verifica novamente.
Nestes casos será necessária uma intervenção da assistência técnica.

Antes de contactar a Assistência:

- Verifique se a anomalia pode ser resolvida autonomamente;
- Reiniciar o programa para controlar se o inconveniente foi resolvido;
- Em caso negativo, contacte o Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

! Nunca recorra a técnicos não autorizados.

Comunique:

- o tipo de avaria;
- a mensagem visível no display
- o modelo da máquina (Mod.);
- o número de série (S/N);

Estas últimas informações encontram-se na placa de identificação situada no aparelho.

Manual de instrucciones

HORNO

ES

DK Dansk, 1

PT Português,16

ES **Espanol, 31**

FL 86 XA
FL 86 AN
FL 86 MT
FL 86G MT
FL 86G XA
FL 86G MT

Sumario

Instalación, 32-33
Colocación
Conexión eléctrica

Descripción del aparato, 34
Vista de conjunto
Panel de control
Display

Puesta en funcionamiento y uso, 35-36
Primer encendido
Programar el reloj
Programar el cuentaminutos
Seguridad Niños
Modalidad DEMO
Poner en funcionamiento el horno
Placa de características

Programas, 37-41
Programas de cocción Creación
Programas de cocción automáticos Succès
Programar la cocción
Consejos prácticos para cocinar
Tabla de cocción Creación
Tabla de cocción Succès

Precauciones y consejos, 42
Seguridad general
Eliminación
Ahorrar y respetar el medio ambiente

Mantenimiento y cuidados, 43-44
Interrumpir el suministro de corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Sustituir la bombilla
Limpieza automática PIRÓLISIS

Asistencia, 45

Scholtès

Instalación

ES

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En el caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

Colocación

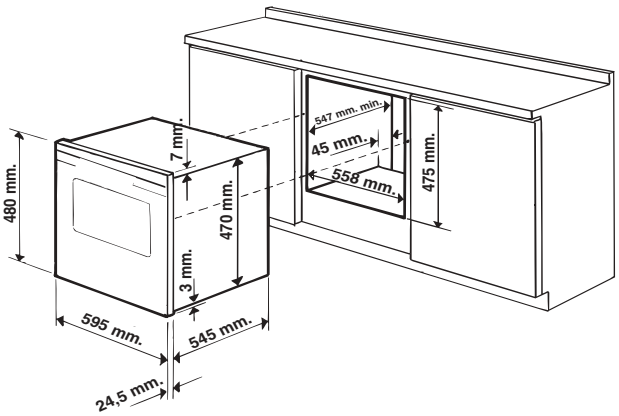
! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar según las normas para la recolección diferenciada de desechos (*ver Precauciones y consejos*).

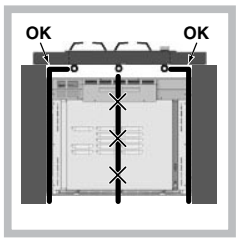
!La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

Empotramiento

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato es necesario que el mueble tenga las características adecuadas:

- los paneles adyacentes al horno deben ser de materiales resistentes al calor;
- en el caso de muebles de madera chapeada, las colas deben ser resistentes a una temperatura de 100°C;
- para empotrar el horno, ya sea cuando se instala **bajo encimera** (*ver la figura*) o en **columna**, el mueble debe tener las siguientes dimensiones:



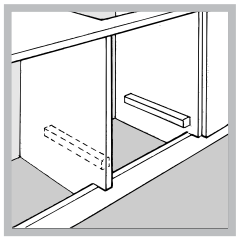


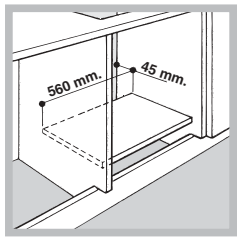
! En el caso de instalación bajo encimera, verifique que el tubo de la encimera esté colocado correctamente y que no pueda interferir con el horno durante la instalación ni obstruir las ranuras posteriores del ventilador de enfriamiento

! Una vez empotrado el aparato no se deben permitir contactos con las partes eléctricas.
El consumo declarado en la placa de características ha sido medido en una instalación de este tipo.

Aireación

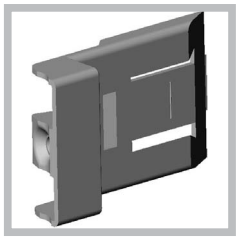
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).



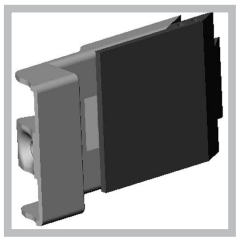


Centrado y fijación

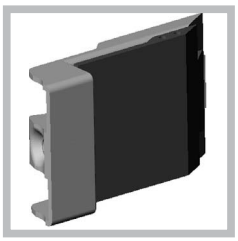
Regule los 2 tacos ubicados en la parte lateral del horno en coincidencia con los 2 orificios superiores que se encuentran en el marco, según el espesor del costado del mueble:



espesor de 20 mm: quite la parte móvil del taco (*ver la figura*);



espesor de 18 mm: utilice la primera ranura, ya predispuesta por el fabricante (*ver la figura*);



espesor de 16 mm: utilice la segunda ranura (*ver la figura*).

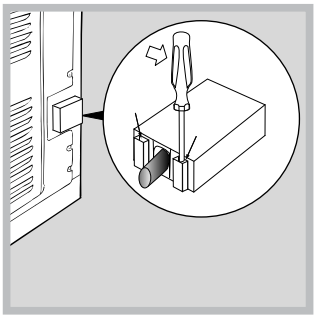
Para fijar el aparato al mueble: abra la puerta del horno y enrosque 2 tornillos para madera en los 2 orificios superiores del marco.

! Todas las partes que garantizan la protección se deben fijar de modo tal que no puedan ser quitadas sin la ayuda de una herramienta.

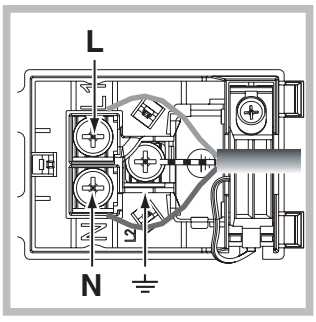
Conexión eléctrica

! Los hornos dotados de cable de alimentación tripolar, están fabricados para funcionar con corriente alterna a la tensión y frecuencia indicadas en la placa de características que se encuentra en el aparato (*ver a continuación*).

Montaje del cable de alimentación eléctrica



1. Abra el panel de bornes haciendo palanca con un destornillador sobre las lengüetas laterales de la tapa: tire y ábralo (*ver la figura*).



2. Instale el cable de alimentación eléctrica: desenrosque el tornillo de la mordaza de terminal de cable y los tres tornillos de los contactos L-N-⏚ y luego fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos respetando los colores Azul (N), Marrón (L), Amarillo-Verde ⏚ (*ver la figura*).

3. Fije el cable en el correspondiente sujetacable.
4. Cierre la tapa del panel de bornes.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características (*ver al costado*).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características (*ver más abajo*);
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características (*ver más abajo*);
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

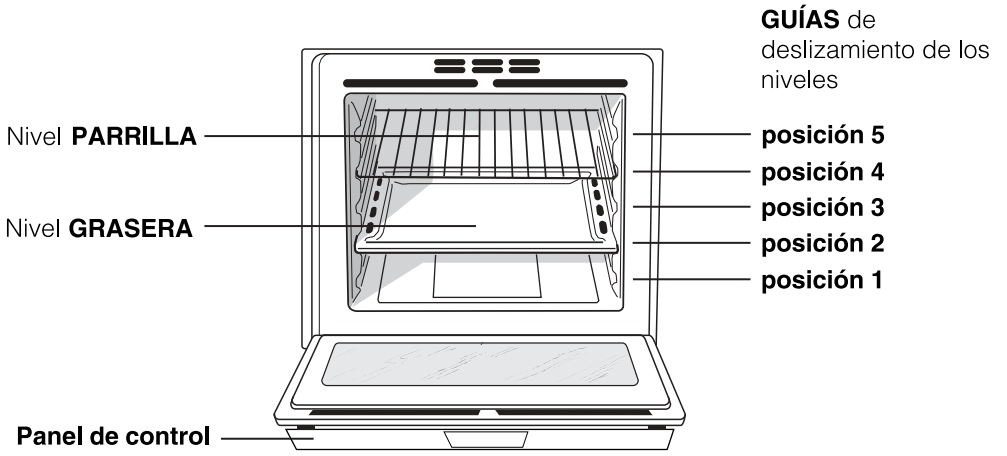
! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.

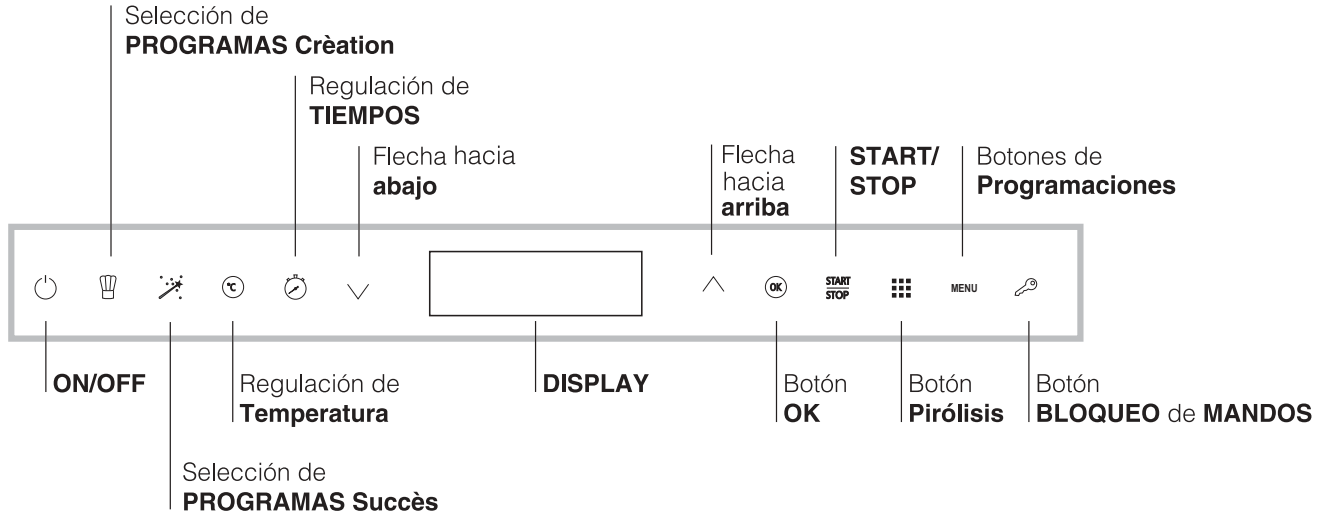
Descripción del aparato

ES

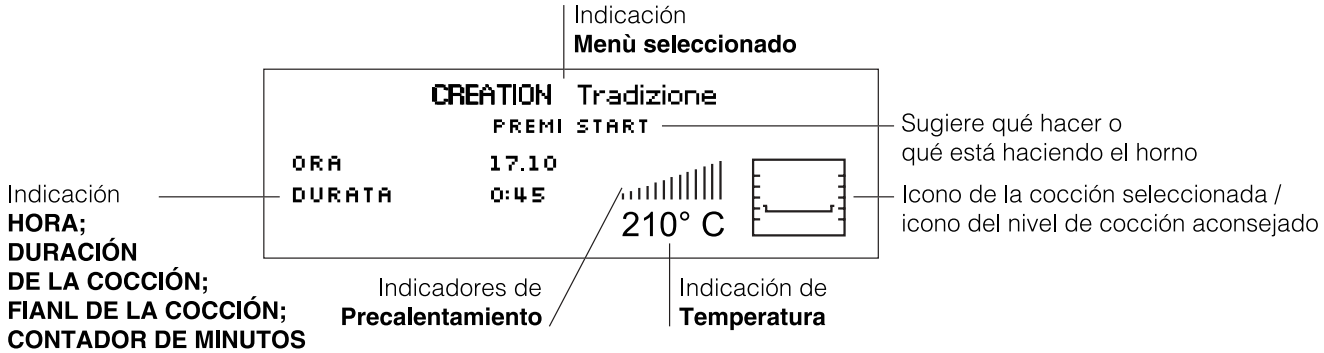
Vista de conjunto



Panel de control



Display


Indicación **Menù seleccionado**
CREATION Tradizione
PREMI START
ORA 17.10
DURATA 0:45
210° C
Sugiere qué hacer o qué está haciendo el horno
Icono de la cocción seleccionada / icono del nivel de cocción aconsejado
Indicación **HORA; DURACIÓN DE LA COCCIÓN; FIANL DE LA COCCIÓN; CONTADOR DE MINUTOS**
Indicadores de **Precalentamiento**
Indicación de **Temperatura**

Puesta en funcionamiento y uso

! La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, a la temperatura máxima y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

! Cada vez que se enciende, el horno aparece en el Menú Creación

! Si después que se enciende el horno, el usuario no toca ningún botón, el horno se apagará automáticamente después de 2 minutos.

Primer encendido

Después que se conecta a la red eléctrica por primera vez, encienda el panel de control presionando el botón ⏻. Aparecerá la lista de los idiomas en el menú SETUP. Para elegir el idioma deseado, selecciónelo con los botones ∨ y ∧. El caracter en negrita indica qué idioma ha sido seleccionado. Para confirmar la operación, presione el botón "OK".
Una vez realizada la elección, el display visualizará los siguientes parámetros:

IDIOMA	Selección del idioma
HORA	Programación de la hora
TONO	Tonos de los mandos
RELOJ	Visualización del reloj
INFORMACIÓN SEGURIDAD	Visualización del texto informativo
SALIR	Salir de la programación

! Después de haber elegido el idioma en el menú SETUP, y transcurridos unos 60 segundos durante los que no se utiliza, el display pasa al menú Creación.

Programar el reloj

Para programar el reloj, encienda el horno presionando el botón ⏻; presione luego el botón "MENU" y siga el procedimiento indicado.
1. seleccione la opción HORA y presione el botón "OK" para modificarla;
2. modifique la hora utilizando los botones ∨ o ∧;
3. pulse el botón "OK" para confirmar;
4. repita las operaciones para modificar los minutos.

Programar el cuentaminutos

El cuentaminutos se puede programar, con el horno apagado o con el horno encendido, estando en el menú de cocción: cuando se ha cumplido el tiempo, el horno emite una señal sonora que se detiene después de un minuto o pulsando un icono cualquiera.

Para programar el cuentaminutos, presione el botón ⏱ y modifique los minutos utilizando los botones ∨ o ∧.
Pulse el botón "OK" para confirmar.

! El cuentaminutos no controla ni el encendido ni el apagado del horno.

Seguridad Niños

La función Seguridad Niños permite bloquear la puerta y los botones del horno.
Para activarla, presione el botón 🔧 y luego el botón "OK" para confirmar.
Para desactivarla, repita el procedimiento indicado.
La seguridad para niños se puede activar cuando se está realizando una cocción, cuando el horno está apagado o si se ha fijado un final de cocción y presionado el botón start. La seguridad para niños se puede desactivar en todos los casos precedentes y también cuando ha finalizado la cocción.

Modalidad Demo

El horno tiene la posibilidad de funcionar en modalidad DEMO: se desactivan todos los elementos calentadores pero los mandos permanecen operativos.
Para activar la modalidad DEMO, con el horno encendido, presione secuencialmente el botón ⏻, el botón ∧ y el botón "OK". Para desactivarla, con el horno encendido, presione secuencialmente el botón ⏻ y el botón ∧. Se emitirá una señal sonora y en el display se visualizará "Demo Off".
La modalidad Demo se puede activar sólo cuando el horno está encendido y no ha comenzado ninguna cocción.

Poner en funcionamiento el horno

! Cada vez que se enciende, el horno aparece en el Menú Creación

1. Encienda el panel de control presionando el botón ⏻.
2. Presione el botón del programa de cocción deseado Creación o Succès. El display visualiza la lista de programas que se pueden seleccionar.
4. Utilizando los botones ∨ o ∧ seleccione el programa deseado y confirme presionando "OK". El display visualiza la temperatura y la duración prefijadas (sólo la duración para cocciones Succès).
3. Presione el botón "START/STOP" para iniciar la cocción.
4. El horno entrará en la fase de precalentamiento.
5. Una señal sonora y el encendido de todos los indicadores de precalentamiento indicarán que el

precalentamiento ha finalizado.
6. Durante la cocción es posible:
- modificar la temperatura presionando el botón ⓒ, luego utilizar los botones ∨ o ∧ y confirmar presionando “OK” (sólo para las cocciones Creación);
- programar la duración de una cocción (sólo para las cocciones Creación);
- interrumpir la cocción presionando el botón “START/STOP”;
- programar el cuentaminutos ⏲;
- apagar el horno presionando el botón ⏻.
7. El aparato posee un sistema que, en el caso de interrupción de la corriente eléctrica, si la temperatura del horno no descendió demasiado, reanuda el programa desde el punto en el cual fue interrumpido. En cambio, las programaciones que están esperando comenzar, no se restablecen cuando retorna la corriente y deben volver a ser programadas.

! En los programas ASADOS y GRILL no está previsto el precalentamiento.
! No apoye nunca objetos en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.
! Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

Ventilación de enfriamiento
Para lograr una disminución de la temperatura externa, un ventilador genera un chorro de aire que sale entre el panel de control y la puerta del horno. Al comienzo del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona a baja velocidad. Al final del programa PIRÓLISIS el ventilador funciona la máxima velocidad.
! Al final de la cocción, el ventilador permanece en funcionamiento hasta que el horno esté suficientemente frío.

Luz del horno
Con el horno apagado se puede encender la lámpara en cualquier momento abriendo la puerta del horno.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Dimensiones	longitud 43,5 cm. altura 32 cm. profundidad 41,5 cm.
Volumen	litros 58
Conexiones eléctricas	tensión 220-240V ~ 50/60Hz / potencia máxima absorbida 2800W
ENERGY LABEL	Norma 2002/40/CE en la etiqueta de los hornos eléctricos. Norma EN 50304 Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Asados.
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y sucesivas modificaciones 89/336/CEE del 03/05/89 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones. 2002/96/CE

Programas

Programas de cocción Creación

! Todos los programas de cocción tienen una temperatura de cocción prefijada. La misma se puede regular manualmente eligiendo un valor entre 30°C y 300°C.

El programa **Creación** comprende todas las cocciones manuales.
Para cada una de ellas, el horno administra únicamente los parámetros esenciales para el éxito de todas las recetas, desde las más simples a las más sofisticadas: la temperatura, las fuentes de calor, el porcentaje de humedad y la circulación forzada de aire son los valores controlados automáticamente.
Este capítulo ha sido realizado con la invalorable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta.
Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.
Para cada función **Creación**, en la siguiente tabla se indica si la comida se coloca en el horno cuando está **frío** o **caliente**. Respetar estas indicaciones garantiza un resultado de cocción óptima.
Si se coloca la comida en el horno cuando está caliente, debe esperar hasta que finalice el precalentamiento que se indica con una secuencia de señales sonoras.
La temperatura se determina automáticamente en base al tipo de cocción elegido; no obstante, es posible modificarla para adaptarla a la receta específica que se debe realizar.
También es posible fijar una duración de la cocción con comienzo inmediato o retrasado.

Programa **MULTINIVEL**
Se activan todos los elementos calentadores y se pone en funcionamiento el ventilador. Debido a que el calor es constante en todo el horno, el aire cocina y tuesta la comida de modo uniforme. Es posible utilizar hasta un máximo de dos niveles simultáneamente.

Programa **GRILL**
Se enciende el elemento calentador superior. La temperatura elevada y directa del grill es aconsejada para los alimentos que necesitan una temperatura superficial alta. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **ASADOR ROTATIVO**
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el asador rotativo. La función es óptima para las cocciones con el asador rotativo. Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **GRATINADO**
Se encienden los elementos calentadores superior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Ideal para comidas gratinadas, lasañas, etc…
Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **HORNO TRADICIONAL**
Con esta cocción tradicional es mejor utilizar un solo nivel: Se recomienda para cocciones lentas o al Baño María. Para las cocciones al Baño María, es aconsejable colocar el agua directamente en la grasera.

Programa **ASADOS**
Se encienden los elementos calentadores superior y circular y se pone en funcionamiento el ventilador. Une a la irradiación térmica unidireccional, la circulación forzada del aire en el interior del horno. Esto impide que se quemen superficialmente los alimentos aumentando el poder de penetración del calor.
Utilice el horno con la puerta cerrada.

Programa **LEVITACIÓN**
Se enciende el elemento calentador circular y se pone en funcionamiento el ventilador sólo durante la fase de calentamiento. La temperatura del horno es ideal para activar el proceso de levitación. Durante la levitación mantenga la puerta del horno cerrada.

Programa **BOLLERÍA**
El uso combinado del elemento calentador superior y el circular, hacen que este programa de cocción sea ideal para pasteles con leudado natural.

Programa **TARTAS**
El uso combinado del elemento calentador superior y el circular, hacen que este programa de cocción sea ideal para pasteles de hojaldre o pastaflora.

Programa **PASTELES**
Este programa de cocción es indicado para todos los pasteles no incluidos en BOLLERÍA ni en TARTAS (por ej.: pequeños hojaldre con crema, bizcochos, etc.)

Programas **BAJA TEMPERATURA**
Este tipo de cocción, utilizado durante años por profesionales del sector, permite cocinar los alimentos (carnes, pescados, fruta y verdura) a temperaturas muy bajas (de 85 a 120ºC), garantizando una cocción perfecta y exaltando al máximo las cualidades gustativas.
Las ventajas son importantes:

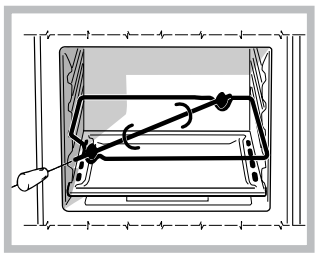
- siendo las temperaturas de cocción muy bajas (en general, menores que la temperatura de evaporación), la dispersión de los jugos de cocción debida a la evaporación es notablemente menor y el alimento se vuelve más blando;
- en la cocción de carnes, las fibras musculares se contraen menos que en la cocción clásica. El resultado es una carne más tierna que no necesita de una fase de reposo después de la cocción. El dorado de la carne deberá realizarse antes de colocarla en el horno.

La cocción a baja temperatura bajo vacío, utilizada desde hace 30 años por los más grandes chef, presenta numerosas cualidades:

- gastronómicas: permite concentrar los aromas respetando las características gustativas del alimento y manteniendo su blandura.
- higiénicas: debido a que se respetan las normas de higiene, este tipo de cocción protege a los alimentos contra los efectos nocivos del oxígeno y garantiza una conservación más prolongada de las comidas en el frigorífico.
- organizativas: gracias a que el tiempo de conservación es mayor, es posible preparar los platos con mucha anticipación.
- dietéticas: esta cocción limita el uso de las sustancias grasas y, por lo tanto, permite realizar una cocción ligera y digerible.
- económicas: reduce notablemente la disminución de peso de los productos.

Para utilizar esta técnica, es necesario poseer una máquina de vacío con bolsas especiales. Siga atentamente las instrucciones indicadas para envasar bajo vacío los alimentos.
La técnica del vacío permite también la conservación de productos crudos (fruta, verdura, etc.) y de productos ya cocidos (cocción tradicional).

Asador rotativo



Para accionar el asador rotativo (*ver la figura*) proceda del siguiente modo:

1. coloque la grasera en la posición 1;
2. coloque el sostén del asador rotativo en la posición 3 e introduzca el espetón en el orificio correspondiente ubicado en la pared posterior del horno;
3. accione el asador rotativo seleccionando el programa ;

! Una vez que el programa ha comenzado, si se abre la puerta, el asador rotativo se detiene.

Programas de cocción automáticos Succès

! No abra la puerta del horno para evitar que se alteren los tiempos y las temperaturas de ejecución de las cocciones.

El programa **Succès** : comprende todas las cocciones automáticas realizadas y fijadas por nuestro chef.
Todas las funciones **Succès** son completamente automáticas: la **temperatura** y la **duración de cocción** están **preestablecidas** y no se pueden modificar con el sistema **C.O.P.® (Cocción Óptima Programada)** que garantiza automáticamente un resultado perfecto. La cocción se interrumpe automáticamente y el horno avisa cuando los alimentos están cocidos (solamente la función "Pizzería" requiere una valoración final por parte del usuario).
Este capítulo ha sido realizado con la invalorable colaboración de nuestro experto culinario. Lo invitamos a seguir sus consejos para disfrutar al máximo de su experiencia y obtener siempre una cocción perfecta. Las funciones de cocción, las temperaturas y los niveles en los que colocar las comidas son exactamente los mismos que él utiliza habitualmente para obtener los mejores resultados.
Todas las cocciones Succès se realizan colocando la comida en el horno cuando está frío excepto Pizzería (ver el párrafo siguiente).
Para los programas **ASADO...** y **TARTAS...** se puede programar un comienzo de cocción retrasado.

Programa **ASADO...**
Utilice esta función para cocinar carnes de ternera, cerdo o cordero. Coloque en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **TARTAS...**
Esta función es ideal para cocinar pasteles, ya sea los que contienen levadura natural como los que contienen levadura química o no contienen levadura. Colocar en el horno cuando está frío. También es posible colocar en el horno cuando está caliente.

Programa **PAN**
Utilice esta función para cocinar pan. Consulte el capítulo siguiente para conocer la receta y los detalles.
Para obtener los mejores resultados, le aconsejamos seguir atentamente las siguientes indicaciones:
- respete la receta;
- respete el **peso máximo** por grasera;
- **no olvide colocar 1 dl de agua en la grasera sobre la bandeja para horno con la masa y poner en marcha la cocción con el horno frío;**
- la levitación de la masa se realiza a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media según la temperatura de la habitación y hasta que alcance el doble de la masa inicial.

Receta para el PAN :
1 Grasera de 1000g como máximo, Nivel bajo
2 Graseras de 1000g como máximo, Niveles bajo y medio

Receta para 1000g de masa: 600g de Harina, 350g de Agua, 10g de Sal, 25g de levadura fresca (o 2 sobrecitos de levadura en polvo)
Proceso:
- Mezcle la harina y la sal en un recipiente grande.
- Diluya la levadura en el agua ligeramente tibia (aproximadamente 35 grados).
- Realice un hueco en el medio de la harina.
- Vierta en él la mezcla de agua y levadura
- Trabaje la masa hasta obtenerla homogénea y poco pegajosa, estirándola con la palma de la mano y volviendo a plegarla sobre sí misma durante 10 minutos.
- Forme una bola y déjela leudar a temperatura ambiente durante 1 hora o 1 hora y media (hasta obtener el doble de la masa inicial), cubriéndola con una película plástica.
- Divida la bola para obtener varios panes.
- Colóquelos en la grasera sobre papel para horno.
- Eche harina sobre los panes.
- Realice cortes en los panes.
- Vierta 1 dl de agua destilada fría en la grasera y colóquela sobre la bandeja para horno con la masa.
- Coloque en el horno cuando está frío.
- Ponga en marcha el programa de cocción PAN
- Al final de la cocción, deje reposar los panes sobre una parrilla hasta que estén completamente fríos.

Programar la cocción

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado un programa de cocción.

Programar la duración

Presione el botón ⏲ y luego:
1. Seleccione la opción “DURACIÓN” y presione “OK” para confirmar.
2. Fije el tiempo presionando los botones ∨ y ∧.
3. Pulse “OK” para confirmar.
4. Seleccione la opción “SALIDA” y presione “OK” para confirmar. La programación ha sido memorizada.
5. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
- Ejemplo: son las 9:00 horas y se programa una duración de 1 hora y 15 minutos. El programa se detiene automáticamente a las 10:15 horas.

! La duración se puede programar sólo para las cocciones Creación.

Programar una cocción retrasada

1. Presione el botón ⏲ y siga el procedimiento desde el punto 1 al 3 descrito para la duración.
2. Seleccione la opción “FIN COCCIÓN” y presione “OK” para confirmar.
3. Modifique la hora utilizando los botones ∨ o ∧;
4. Pulse el botón “OK” para confirmar.
5. Presione nuevamente los botones ∨ o ∧ para modificar los minutos;
6. Pulse el botón “OK” para confirmar.
9. Presione la tecla “START” para activar la programación.
10. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
- Ejemplo: son las 9:00 horas, se programa una duración de 1 hora y 15 minutos y las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:15 horas.

El mensaje en el display “cocción en espera” indica que se ha realizado una programación. En el display

se visualizan la hora de finalización de la cocción y la duración.
Se puede modificar la hora de fin de la cocción mientras que el horno está en la modalidad de espera siguiendo el procedimiento indicado arriba.
Para anular una programación, fije la duración en 0:00 o apague el horno ⏻.

! Fijando una duración, es posible programar una cocción retrasada.

Consejos prácticos para cocinar

! En las cocciones ventiladas no utilice las posiciones 1 y 5: son las que reciben directamente el aire caliente lo cual podría quemar las comidas delicadas.

! En las cocciones ASADOR ROTATIVO, GRATINADO y ASADOS, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

MULTICOCCIÓN
- Utilice las posiciones 2 y 4 colocando en la 2 los alimentos que requieren mayor calor.
- Coloque la grasera abajo y la parrilla arriba.

GRATINADO
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o 4 y coloque los alimentos en el centro de la parrilla.
- Se aconseja fijar la temperatura en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

Tabla de cocción Creación

! En los programas de cocción Creación se han prefijado las temperaturas de cocción.

	Función	Cocción recomendada para …	Nivel grasera	Nivel parrilla 1	Nivel parrilla 2	Colocar en horno	Nota
	Multinivel	Cocción simultánea de varias comidas en 2 o 3 niveles sin transmisión de olores o sabores	1	3	5 (si se cocina en 3 niveles)	Caliente	Si se utiliza esta función para una cocción individual, coloque la grasera en el 2º nivel.
	Grill	Chuletas de vaca, pescados, asado a la parrilla, gratinado al plato, etc.	1	El nivel depende del espesor de los alimentos que se cocinan en la parrilla		Caliente	
	Asador rotativo	Cocción de carnes blancas o rojas	1	3 (asador rotativo)		Frío	
	Gratinado	Comidas gratinadas (patatas gratinadas, sopa parmentier, lasañas, etc.)	2			Frío	Si se desea retocar el dorado de una comida gratinada ya cocida y caliente, elija la función grill. Temperatura (210ºC) que no se puede modificar.
	Tradicional	Cocciones lentas (backenhof, vaca bourguignon, guisadillos de ternera, etc.) o cocciones a baño María (soperas, cremas, etc.)	2			Caliente	Para la cocción al Baño María, es posible colocar el agua directamente en la grasera.
	Asados.	Asados (carnes blancas o rojas)	1	2		Frío	La temperatura aconsejada garantiza una cocción perfecta y evita la producción de humo. Si la carne ha sido colocada en una bandeja, coloque la grasera en el 2º nivel.
	Levitación	Levitación de las masas con levadura natural (bollería, pan, torta con azúcar, croissant, etc.)	2			Frío	Temperatura (40ºC) que no se puede modificar.
	Bollería	Pasteles (a base de levadura natural)	2			Caliente	Si se desea cocinar una pizza, se aconseja llevar la temperatura a 220ºC.
	Tartas	Pasteles dulces o salados (hojaldre o pastaflora)		2		Caliente	Cocción perfecta de la base y dorado adecuado de la decoración.
	Pasteles	Todos los pasteles no incluidos en Bollería y Tartas (pequeños hojaldres con crema, cuatro cuartos, bizcochos, "panzerotti", dafoutis, etc.)	2			Caliente	Si se utiliza un solo nivel, coloque la preparación (hojaldres con crema, "panzerotti", etc.) o la tartera (bizcocho, etc.) sobre la grasera.
	Temperatura baja 85º	Carnes, verduras, pescados, etc.	2			Frío	
	Temperatura baja 95º	Carnes, verduras, pescados, etc.	2			Frío	
	Temperatura baja 120º	Carnes, verduras, pescados, etc.	2			Frío	
	Calentamiento	Platos precocidos	2			Frío	Temperatura (140ºC) que no se puede modificar.
	Pasteurización	Fruta, verdura, etc.	2			Frío	Los recipientes de pequeñas dimensiones pueden colocarse en 2 niveles (grasera 1º nivel y parrilla 3º nivel) Deje enfriar los recipientes en el interior del horno.

Tabla de cocción Succès

! En los programas de cocción Succès se han prefijado la temperatura y la duración de cocción.

	Función	Cocción recomendada para …	Nivel grasera	Nivel parrilla 1	Nivel parrilla 2	Colocar en horno	Nota
	Asado de vaca	Asado de vaca	1	2		Frío	Si la carne ha sido colocada en una bandeja, apoye ésta última en la grasera en el 2º nivel. Si el horno ya está caliente, es posible colocar las comidas con el horno caliente.
	Asado de ternera	Asado de ternera	1	2			
	Asado de cerdo	Asado de cerdo	1	2			
	Pollo asado	Pollo asado	1	2			
	Cordero asado	Cordero asado	1	2			
	Tartas	Pasteles dulces o salados (pasta sablée, hojaldre o pastaflora)		2		Frío	Para una cocción múltiple, coloque la grasera en el 1º nivel y las parrillas en el 3º y 5º nivel. Si el horno ya está caliente, es posible colocar las comidas con el horno caliente.
	Bollería	Pasteles a base de levadura natural (bollería, pastel de almendras, etc.)	2				
	Pastel de frutas	Pasteles a base de levadura (cuatro cuartos, bizcochos de dos colores, etc.)	2				
	Pasteles	Pasteles sin levadura (clafoutis, pastel pithivier de almendras, pastel rústico, etc.)	2				
	Pan	*		*			*

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

! El teclado del horno no es digital, por lo tanto, para un correcto uso de los mandos, se aconseja ejercer una ligera presión sobre los botones.

- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual.
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- Evite golpes accidentales en la manija porque se podría dañar el vidrio.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (niños incluidos) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, a menos que no sean vigiladas por una persona responsable de su seguridad o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

Ahorrar y respetar el medio ambiente

- Utilizando el horno en los horarios que van desde las últimas horas de la tarde hasta las primeras horas de la mañana, se colabora en la reducción de la carga de absorción de las empresas eléctricas. Las opciones de programación, en especial, la “cocción retrasada” (*ver Programas*) y la “limpieza automática retrasada” (*ver Mantenimiento y cuidados*), le permitirán organizarse en ese sentido.
- Se recomienda efectuar siempre las cocciones ASADOR ROTATIVO, GRILL y ASADOS con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Mantenga las juntas en buen estado y limpias para que se adhieran bien a la puerta y no provoquen dispersión del calor.

Mantenimiento y cuidados

Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

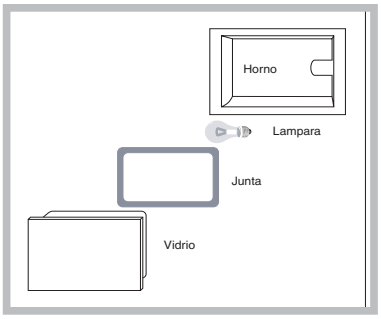
Limpiar el aparato

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajilla).
- Se aconseja no rociar con detergentes directamente sobre la zona de mandos, sino utilizar una esponja.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- no utilice aparatos a vapor para la limpieza.

Controlar las juntas

Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano (*ver Asistencia*). Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

Sustituir la bombilla



Para sustituir la bombilla de iluminación del horno:

1. Quite la tapa de vidrio, utilizando un destornillador.
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: potencia de 15 W, casquillo E 14.

Vuelva a colocar la tapa colocando correctamente la junta (*ver la figura*).

Limpieza automática PIRÓLISIS

El programa PIRÓLISIS eleva la temperatura interior del horno hasta los 500ºC y activa el proceso de pirólisis, o sea, la carbonización de los residuos. Más precisamente, la suciedad se incinera.
Durante la limpieza automática, las superficies pueden calentarse mucho: mantenga alejados a los niños. A través del vidrio de la puerta del horno, es posible notar que algunas partículas se iluminan: se trata de una combustión instantánea, absolutamente normal, que no constituye ningún peligro.

! El horno es capaz de avisar al usuario cuando es necesario efectuar un ciclo de limpieza; en el display aparece “PIRÓLISIS Aconsejada - ¿DESEA COMENZAR?”; seleccione “si” para elegir el nivel del ciclo de limpieza deseado.

Antes de activar la PIRÓLISIS:

- con una esponja húmeda quite los residuos más consistentes del interior del horno. No utilice detergentes;
- extraiga todos los accesorios, las guías telecópicas y los bastidores de soporte.
- no deje paños de cocina o manoplas en la manija.

! Si el horno está excesivamente caliente, la pirólisis podría no comenzar. Espere hasta que se enfríe.

! La activación del programa es posible sólo después de haber cerrado la puerta del horno.

Para activar la PIRÓLISIS presione el botón ⏻ y luego presione el botón ⠿. Con los botones ∨ o ∧ elija el nivel de PIRÓLISIS deseado con una duración prefijada y que no se puede modificar:
1. Económico (ECO): duración 1 hora;
2. Normal (NOR): duración 1 hora y 30 minutos;
3. Intensivo (INT): duración 2 horas.

Pulse el botón “OK” para confirmar.
Presione el botón “START/STOP” para iniciar la PIRÓLISIS.

Dispositivos de seguridad

- la puerta se bloquea automáticamente apenas la temperatura alcanza valores elevados;
- si se produce un acontecimiento anómalo, la alimentación de los elementos calentadores se interrumpe;
- una vez que se ha bloqueado la puerta no es posible modificar los valores de duración y finalización.

! La programación es posible sólo después de haber seleccionado el programa PIRÓLISIS.

Programar la limpieza automática retrasada

1. Presione el botón ⏲.
2. Seleccione la opción “FIN COCCIÓN” y presione “OK” para confirmar.
3. Modifique la hora utilizando los botones ∨ o ∧;
4. Pulse el botón “OK” para confirmar.
5. Presione nuevamente los botones ∨ o ∧ para modificar los minutos;
6. Pulse el botón “OK” para confirmar.
7. Presione el botón START/STOP para activar la programación;
8. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.

- Ejemplo: son las 9:00 horas, se elige una PIRÓLISIS con nivel Económico y, por lo tanto, con una duración prefijada de 1 hora. Se programa las 12:30 como hora de finalización. El programa comenzará automáticamente a las 11:30:00 horas.

El mensaje en el display “pirólisis en espera” indica que se ha realizado una programación. En el display se visualizan la hora, la hora de fin de la pirólisis y la duración.

Para anular una programación, presione el botón ⏻.

Al finalizar la limpieza automática

Para poder abrir la puerta del horno será necesario esperar que la temperatura del horno haya descendido a un nivel aceptable. En ese momento, es posible detectar la presencia de algunos depósitos de polvo blanco en el fondo y en las paredes del horno: elimínelos con una esponja húmeda cuando el horno esté frío. Si, en cambio, desea aprovechar el calor almacenado para una nueva cocción, los polvos pueden permanecer: no constituyen un peligro para los alimentos que se van a cocinar.

Asistencia

Atención:
El aparato está dotado de un sistema de diagnóstico que permite detectar problemas de funcionamiento. Los mismos se comunican en el display mediante mensajes como: “ER” seguido por números.

Pruebe a mantener presionado durante 6 segundos el botón ⏻ y verificar si el inconveniente se produce de nuevo.
En ese caso es necesaria la intervención del servicio de asistencia técnica.

Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica:

- Verifique que la anomalía no pueda ser resuelta por Ud. mismo;
- Vuelva a poner en marcha el programa para controlar si el inconveniente ha sido resuelto;
- Si no es así, llame al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

! No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:

- El tipo de anomalía;
- el mensaje que se observa en el display
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

La siguiente información es válida solo para España
Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor

Ampliación de garantía
Llame al **902.363.539** y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
· Piezas y componentes
· Mano de obra de los técnicos
· Desplazamiento a su domicilio de los técnicos
Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS

Servicio de asistencia técnica (SAT)
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.
ESTAMOS A SU SERVICIO

ES